BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA

SÃO PAULO • BRASIL

16 FEV 1960

ANO XXXIII • SETEMBRO DE 1958 • N.º 379

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto do Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA

Séde; Rua 15 de novembro, 111 - 21.º and.

Ano XXXIII | SETEMBRO DE 1958 | Número 379

Sumário

COLABORAÇÃO:

O Acôrdo cafeeiro de Washington — J. Testa

As Ilhas de S. Tomé e Príncipe e a cultura do café — Hélder Lains e Silva e José Carvalho Cardoso — (*Continuação*)

Restauração dos cafeeiros — Paulo Cuba

Mudas sem torrões — Annibal Torres de Mello

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Voltaremos a queimar café

A "via crucis" da exportação do café — Theophilo de Andrade

Café solúvel

Energia atômica

Novo refrigerante

Instituto Francês do Café

A composição química do cafeeiro

A área cafeeira aproveitável — Garibaldi Dantas

A produção do café africano — Dr. Carlos Krug

Número de mudas por cova — A. Carvalho

Adubação das lavouras cafeeiras — Brasílio Penteado Machado

Condição climáticas da cultura cafeeira — Hernani Godoi

Qualidade da bebida — L. C. Mônaco

O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano do Café de Nova York — agôsto — ns. 1099 a 1103).

ESTATÍSTICAS:

Quadros diversos sôbre o movimento cafeeiro.

NOSSA CAPA:

No Instituto Agronômico de Campinas todos os aspectos da cultura cafeeira são objeto de cuidadoso estudo e exaustivas experimentações. Da escôlha de variedades às experiências de hibridação, de enxertias, de semeação, de transplantio, de podas, de adubação, de colheita, de secagem!... Graças a êsse metódico e perseverante trabalho, a técnica agrícola em geral e especialmente no que respeita a cafeicultura é hoje bem outra do que há anos passados.

No clichê, taboleiros com amostras de café sujeitas a pesquisas.

Eis o NOVO companheiro do Fordson Major!

FORDSON DEXTA *não é grande nem pequeno demais — é o Trator certo para os sítios e fazendas brasileiras!*

FORDSON DEXTA
DIESEL

O mais "jeitoso" e econômico trator para todos os serviços!

SÒMENTE A FORD — a firma de maior experiência do mundo em automóveis e máquinas agrícolas — pode lhe oferecer agora um Trator tão aperfeiçoado, com tantas vantagens e tão econômico — o novo FORDSON DEXTA!

Um companheiro-de-trabalho à altura do famoso FORDSON MAJOR, comprovadamente o melhor Trator em sua classe!

Para servir de eficiente companheiro do FORDSON MAJOR, ou para efetuar sòzinho todo o trabalho de mecanização de seu sítio ou fazenda, V. precisa de um FORDSON DEXTA!

Com uma série de implementos feitos "sob-medida" para todos os serviços!

Completo estoque de peças e assistência técnica dos Revendedores FORD em todo o Brasil!

EXAMINE ESTAS VANTAGENS!

- Novo Motor DIESEL de 3 cilindros, de eficiência aumentada
- Contrôles de instrumentos agrupados no painel
- Freios de direção — de trava conjunta
- 6 velocidades à frente e 2 à ré
- Serviços auxiliares — isolados do conjunto hidráulico principal
- Alavanca de contrôle hidráulico de quadrante único e seletor de serviços simplificado
- Direção com fricção mínima e acelerador manual de fácil manejo
- Ampla caixa de ferramentas ao alcance da mão
- Capacidade de tração para arados de 3 discos

Conheça o novo "FORDSON DEXTA" em seu Revendedor **FORD**

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO

Maiores Lucros

na produção de CAFÉS FINOS com o SECADOR MOREIRA

mais de 1.100 SECADORES vendidos atestam sua qualidade;

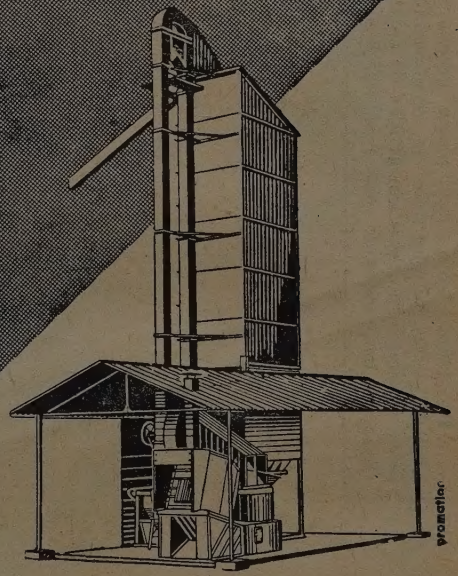
peça-nos a LISTA DE COMPRADORES para saber QUEM os comprou

e INSTALE IMEDIATAMENTE um SECADOR **MOREIRA** em sua fazenda.

- Mantém a qualidade da bebida
- Câmara de igualação
- Combustão integral sem fumaça
- Substitui até 15 homens no terreiro
- Dispensa construção de qualquer abrigo
- Ventilador aperfeiçoado
- Seca com chuva ou sol, de dia ou de noite

Montagem gratuita • Entrega e montagem imediatas

Consulte-nos sem compromisso



promatec

Máquinas Moreira S.A.

R. da Moóca, 2100 - Fone: 9-1164 (14 ramais)
End. Telegr. "SECADORES"
Correspondência para C. P. 2100 • S Paulo

O ACÔRDO CAFEEIRO DE WASHINGTON

J. TESTA

Assinou-se, afinal, em Washington, mas sòmente pelos latino-americanos, o acôrdo internacional do café. Não era muito de esperar que o fizessem os países ou colônias africanas, evidentemente interessados em explorar a favorável situação que se lhes depara.

Nem bem acabado de firmar, começam a surgir os comentários, as previsões e as críticas, sendo que a mais frequente destas se refere à alta porcentagem que coube ao nosso país na retenção do produto, em face das pequenas quotas atribuidas aos demais signatários. Quer-nos parecer que as condenações lançadas a êsse critério não procedem, e isso por duas simples razões: a primeira delas é que foi o melhor que se pôde conseguir, e a segunda é que, no passado, sempre fizemos a retenção sòzinhos, sendo por conseguinte de algum interêsse termos conseguido mais cooperadores, nesse terreno, embora em pequena escala, como seria fàcilmente previsível, dada a situação e as circunstâncias anteriores de nossa política cafeeira e de nossa retenção.

Que resultados poderá trazer o recém-firmado Acôrdo? Em economia (como aliás em qualquer terreno) são difíceis as previsões. Mas, se as cousas evoluirem dentro do previsível, êle poderá ser benéfico, não apenas pelas suas decorrências naturais, como e principalmente pelas conseqüências psicológicas. Realmente, não é sem importância o fato de que, desta vez, se tenham pôsto de acôrdo 80% dos produtores e 60% dos consumidores de café do mundo, figurando, aliás, êstes últimos, pela primeira vez, em tal entendimento. E nunca será demais ressaltar o papel dos Estados Unidos nas recentes negociações. Em que pese aos nossos "nacionalistas", o "capitalismo imperialista" tem feito, *sponte sua*, muita fôrça para consumir mais café e pagá-lo mais caro aos seus fornecedores. Desde simples donas de casa a locutores de televisão e secretários de Estado tem vindo a público para aconselhar mais café, de infuso mais forte e que não se faça questão de pagar mais alguns centavos, em benefício da economia dos países latinos americanos.

Êste acôrdo foi o começo, disseram êles, da "operação Kubstschek", que julgam adequada e em pleno desenvolvimento.

Deve-se a solução do impasse em que se vinham arrastando as negociações à firme intervenção de nosso representante, o sr. Presidente do Instituto Brasileiro do Café. Nas condições em que se encontrava a atividade cafeeira, melhor seria, realmente, um acôrdo rápido embora talvez melhorável no futuro, do que a conclusão de um melhor tratado com maiores protelações.

Há mesmo quem julgue ter sido preferível, nas atuais circunstâncias, ficarem de fora os africanos, que, em realidade, são os que denotam maior porcentagem de crescimento porém ao mesmo tempo se revelam mais vulneráveis a qualquer manobra onde lançássemos os nossos remanescentes.

As condições, os prazos de execução e outros detalhes, parece terem merecido de nossos representantes o melhor de seus esforços. Se, na prática, houver cláusulas que se mostrem inconvenientes, para algumas haverá remédio e, quanto a outras, haverá pelo menos o recurso de que lançou mão o presidente do I.B.C., ou seja a vigência do acôrdo apenas por um ano.

É possível que, no próximo ano, os próprios africanos adiram expontâneamente ao acôrdo. Entrará, assim, o café, ao lado do açúcar, do trigo e de vários outros produtos, em uma normação que já atinge numerosos assuntos, tanto na ordem material como no terreno das idéias. É um mundo que se vai planificando e socializando. Um bem? Um mal? Seria melhor a livre iniciativa, o "laisser faire", em que cada um vendia a quem queria o que lhe convinha, sem regulamentos e sem contrôles, em que um homem com um saco de moedas de ouro dava a volta mundo, sem passaportes e sem "ismos", ou a atual sistematização, talvez o prelúdio do Estado Único? É, talvez, demasiado filosófica a discussão do problema para estas linhas tão pouco pretenciosas. A outros, mais bem avisados, o cometimento.

Resolvido, como foi possível, o problema do Acôrdo, restam três outros, de grande importância, no meio de tantos secundários: No plano interno, a questão da melhoria de produtividade e de qualidade, bem como a da limitação e zoneamento do plantio; e, no plano externo, o sempre atual problema da propaganda. Só se fez, até agora, a propaganda nos Estados Unidos, aliás de muito bom nível e excelentes resultados. Pràticamente nada se fez, ainda, na Europa e em outros continentes. Cabe todavia dizermos que não será fácil a propaganda do café no velho mundo, tão cheio de preferências aduaneiras aos cafés coloniais e de taxas e impostos sôbre o produto latino-americano. Restariam a Rússia, a China... dirão muitos. Mas, reputamos bem difícil colocar, alí, não diremos alguns milhões ou simples milhares porém mesmo algumas centenas de sacas de café. A dificuldade principal não seria lutar contra o hábito secular do chá, mas contra um regime estatal que é o único comprador e vendedor e que, evidentemente, não iria trocar suas preciosas divisas ou seus produtos de lei por um artigo de sobremesa e não de primeira necessidade (para êles), como o café.

Enfim, concluído o acôrdo, e resolvida, também, em tempo recorde e sem grande alarde, a desburocratização da exportação do café, excelente trabalho do ministro Lucas Lopes e de seu grupo de trabalho sob a chefia do sr. Roberto de Oliveira Campos, aguardemos que, em devido tempo, sejam atacados aquêles outros três setores a que acima aludimos.

Entrementes, muitos outros assuntos ocupar-lhe-ão o espírito, inclusive a sempre presente questão dos preços e financiamento e a questão cambial, com as suas conseqüências, inclusive as sempre lembradas "marchas" da produção.

Não é fácil encarar e resolver tantas questões, presentes e acumuladas, embora o possa parecer, aos menos avisados ou mais impacientes.

É o seguinte o têxto do Acôrdo Internacional do Café, assinado em Washington, a 27 de setembro de 1958:

PREAMBULO

O acôrdo cafeeiro assinado pelas 15 nações latino-americanas é conhecido pelo seguinte preâmbulo:

"As delegações dos países latino-americanos que ocorreram a Washington, D.C., para participar do grupo de estudo do café, acordaram o seguinte:

"Considerando, que o comércio internacional do café se tem caracterizado ùltimamente por marcadas flutuações na oferta, que foram acompanhadas de grandes variações nos preços, o qual resultou prejudicial tanto para os produtores como para os consumidores;

"que um grande aumento na produção resulta em gravosos excedentes de café que causam sérios contratempos não sòmente aos produtores do grão, mas também às economias dos países interessados;

"que um período de preços baixos tenderia a iniciar outro de baixa produção com o conseqüente perigo de abastecimentos mundiais inadequados e de preços altos, com prejuízo para o consumidor;

"que um convênio intergovenamental oferece o meio adequado para lograr a estabilidade desejada no mercado mundial do café,

RESOLVERAM subscrever o seguinte convênio":

"Art. 1.º O objetivo dêste convênio é o de adaptar a oferta de café à sua demanda e de levar a efeito nos mercados internacionais uma colocação ordenada do produto.

"Art. 2.º Para os fins dêste convênio, o ano cafeeiro será o período compreendido entre primeiro de outubro de 1958 e trinta de setembro de 1959.

"Art. 3.º A administração do presente convênio será confiada a uma Junta Diretora, integrada por delegados dos convênios dos países signatários, cada um dos quais designará um titular e um suplente. A Junta Diretora elegerá dentre seus membros um presidente e um vice-presidente. A sede da Junta Diretora será a cidade de Washington".

"Art. 4.º A Junta Diretora, além das faculdades e deveres que estabelece êste convênio, deverá adotar seus próprios regulamentos; aprovar seu presuposto; preparar informes de suas atividades e, outros que se considerem necessários, e resolver os casos administrativos relacionados com êste convênio e os não previstos por êle.

"Art. 5.º Para todos os assuntos que requeiram votação da Junta Diretora, cada país terá um voto. As decisões da Junta Diretora serão tomadas por maioria de votos dos países signatários, sempre que, além do mais, represente mais de 50 por cento da exportação de café no ano cafeeiro imediatamente anterior; o consentimento de cada país signatário será necessário em cada caso que o obriguem suas cotas de retenção e de distribuição de seus embarques, assim como o destino que se dê ao seu café retido.

"Art. 6.º Para os efeitos dêsse convênio, adotar-se-ão as estatísticas que sejam aprovadas pela Junta Diretora.

"Art. 7.º Para evitar que o mercado internacional se desequilibre, dispõe-se que a exportação dêste ano cafeeiro, uma vez deduzida a cota de retenção a que se refere o artigo catorze, seja distribuída em períodos de três ou seis meses, de acôrdo com o que decida a Junta Diretora, tendo em conta as necessidades do mercado o sistema tradicional e as condições peculiares de exportação de cada país. Além disso, o Brasil se compromete a manter seu sistema atual de exportação durante a vigência dêste convênio.

"Art. 8.º O café correspondente às cotas anuais de retenção poderá destinar-se, por autorização da Junta Diretora:

a) para satisfazer o incremento do consumo interno nos países ou áreas produtoras;

b) para abrir novos mercados;

c) para suprir deficiências de produção de qualquer país, provocadas por fatores naturais que reduzam sua produção exportável a um nível inferior à média de exportação dos três anos imediatamente anteriores, devendo ser essa diferença coberta com a respectiva retenção acumulada;

d) para o mercado internacional, ùnicamente quando a demanda seja superior à estimada e em proporção à participação de cada país nas exportações totais do ano cafeeiro anterior".

"Art. 9.º As retenções a que se refere êste convênio e os embarques estarão sujeitos a um contrôle de auditoria por parte da Junta Diretora, a qual utilizará os serviços de organizações especializadas de prestígio internacional.

"Art. 10.º Cada país signatário adotará as medidas necessárias para o fiel cumprimento dêste convênio.

"Art. 11.º O presente convênio terá um têrmo de doze meses e entrará em vigor a primeiro de outubro de 1958. Os países que necessitem de ratificação ficarão obrigados a partir da data em que apresentem os respectivos instrumentos na secretaria da Junta Diretora, sem prejuízo do disposto no artigo 12.º.

"Art. 12.º As cotas de retenção de café de todos os países que participam dêste convênio serão completadas para o ano cafeeiro, ainda quando a ratificação do convênio por um ou mais dos países siginatários seja efetuada, depois de iniciado o ano. Neste caso, se já se houverem realizado exportações de café, sem a retenção correspondente, far-se-ão os ajustes necessários nas exportações subseqüentes para completar a cota de retenção respectiva. Em quanto o permitam suas disposições constituicionais, os governos siginatários adotarão de imediato as medidas administrativas para pôr em aplicação as estipulações do presente convênio.

"Art. 13.º O depositário notificará aos governos participantes dêste convênio os depósitos de ratificação que lhe hajam sido feitos.

"Art. 14.º Para o período de vigência dêste convênio estabelece-se para cada país uma cota de retenção de 5 por cento da quantidade exportável de café produzida no período mencionado sôbre as primeiras 300.000 sacas de 60 quilos e de 10 por cento sôbre a quantidade em excesso. Ao Brasil e à Colômbia corresponde uma cota de retenção de 40 por cento e de 15 por cento, respectivamente, de suas produções exportáveis no período dêste convênio. O café retido será de qualidade exportável".

ASSINADOS:

Renato Costa Lima, Brasil; Guitierrez Gomez, Colômbia; embaixador Manuel Escalante, Costa Rica; embaixador Nicolas Arroyo, Cuba; MarcosUscovich, Equador; ministro de Economia Alfonso Rocha, Salvador; embaixador Carlos Antillon, Guatemala; Erich Wall, Haiti; embaixador Celso Davila, Honduras; Miguel Angel Cordera, presidente da Comissão Nacional do Café do México; Ricardo Parrales Sanchez, adido comercial na Nicarágua; Arturo Morgan Morales, ministro conselheiro da embaixada do Panamá; Berckemeyer, Peru; Marco A. de Pena, conselheiro da embaixada da República Dominicana; embaixador Marcos Falcon Briceno, Venezuela.

(De "O Estado de São Paulo", 28-9-58)

Não seja um destruidor da flora e da fauna. A vida de uma árvore ou de um animal merecem ser protegidos.

AS ILHAS DE S. TOMÉ E PRÍNCIPE

E A

CULTURA DO CAFÉ

Pelo engenheiro agrônomo HÉLDER LAINS E SILVA
(da Junta de Exportação do Café de Lisboa)

Com a colaboração, no estudo dos solos, do engenheiro-agrônomo, Ph. D., JOSÉ CARVALHO CARDOSO
(da Estação Agronômica Nacional)

(Continuação)

Bourbon (7, 8, 43-7XR.P.13, R.P.109-6, amarelo), Caturra, Cera, Maragogipe, Typica e Xanthocarpa em Monte Café, S. Nicolau e Nova Moka, em pequenos campos de ensaio estabelecidos com semente enviada de Angola. Em Monte Café há uma planta de Maragogipe, na marcação entre as dependências de S. José e S. Carlos, a 900 m de altitude. Em Trás-os-Montes Velhos encontraram-se plantas Purpurascens a 720 m e no Calvário a 1.000 m de altitude. Além disso acêrca de 800 m existem numerosas variedades, clones e formas que constam de trabalho de Rodrigues Junior.

As plantações de **Coffea liberica** (café Libérica) existentes atualmente em S. Tomé e Príncipe que podem designar-se de cafèzais porque são ordenadas e pràticamente estremes, ocupam reduzida àrea, inferior à de cafèzais de Arábica. A produção é maior porque existe em numerosas roças avultado número de pés dispersos, em consociação com coqueiros, dendém, cacau, etc.

Cafèzais de Libérica com representação cartográfica em S. Tomé situam-se nas roças Angolares, Ribeira Peixe e Porto Alegre, os quais foram fàcilmente demarcados a partir do mosaico aéreo da ilha. O cafèzal de Libérica de Agolares fica na assentada de Mateus Sampaio, na margem direita do ló Grande, ocupando vasta planície, de 100 a 200 m de altitude; existe outro cafèzal nesta roça, no curso final do rio Martim Mendes até à costa marítima. O cafèzal de Ribeira Peixe estende-se por cerca de 600 hectares na margem direita do rio Umbugo e margens do rio Martim Mendes no seu curso superior, indo de 100 a cerca de 300 m de altitude na dependência Monte Carmo. Em Porto Alegre o cafèzal estende-se desde o rio Malanza a Sta. Josefina, por Monte Alice e Gumbela e ainda em Plateau Leitão, Vili e Sto. Antonio de Muçacavu, raramente subindo além de 200 m de altitude. Existem também pequenos cafèzais de Libérica na dependência Paga-Fogo da roça Diogo Vaz, em Amparo da roça Colônia Açoriana, onde existe também cafèzal novo, em Micondó, S. João, Vale Carmo, Granja, Vila Conceição e Monte Mário. Além disso há cafèzeiros dispersos em Pinheira, Ubabudo, Milagrosa, Sta. Adelaide, Java, Trás-os-Montes, S. Nicolau, Agua Izé, Cruzeiro, Sant'Elmo, Guaiaquil, Novo Brasil, Jou e Juliana de Souza, e nas roças acima

citadas. No Príncipe os cafèzais de Libérica situam-se na Esperança e Belo Monte e há cafèzeiros dispersos na Sundi e Infante D. Henrique.

A variedade ou variedades de **Coffea liberica** cultivadas não se conhecem com exatidão, mas julga-se que dominem quer a var. **liberiensis** conhecida sòmente no estado de cultura, quer a var. **ivorensis** que forma a maior parte dos cafèzais da África Ocidental e Madagáscar. O tamanho da cereja, contudo, permite supor que a maior parte do Libérica cultivado na Província pertence à primeira, produtora de frutos com 25 a 30 mm.

Verificou-se haver lamentável confusão em algumas roças com var. excelsa **C. dewevrei** que se toma por Libérica. Embora seja difícil distinguir o Excelsa do Libérica pelo exame simples das árvores que são muito parecidas, pode notar-se que aquele café produz cerejas muito mais pequenas, com 17-18 mm de comprimento e 15 mm de espessura, com disco circular de 5 mm de diâmetro. O grão em pergaminho é também muito mais pequeno do que o de Libérica, e mais se assemelha na forma, tamanho e cor ao Robusta. Os rebentos novos são purpúreos e as fôlhas das plantas novas chegam a exceder 40 cm de comprimento.

A confusão deve ser evitada, porque o Excelsa é café cuja cultura se não recomenda. Além de dar produto de inferior qualidade, a mistura de cereja com a do Libérica impossibilita a prática de despolpamento mecânico sem se perder a cereja do Excelsa ou esmagar o grão do Libérica.

Os cafèzais de Libérica de S. Tomé situam-se predominantemente em clima superúmido, embora num ou noutro caso certos núcleos venham ao clima subúmido e mesmo ao subúmido, e no Príncipe em clima subúmido. Os solos são ferralíticos e ferralíticos humíferos, embora pequenos cafézais aparecem em terras castanhas, em solos ferruginosos e até em solos ferruginosos com couraças letaríticas, como no Príncipe. Mas os mais vastos cafèzais de Libérica ficam em clima superúmido e solos ferralíticos umíferos e os resultados do cultivo nestas condições justificam amplamente que se faça a expansão da cultura na área em que elas existem, como se verá adiante. Em dois cafèzais de Libérica cujo àrea total excedia 1.000 hectares, verificaram-se produções vizinhas dos 400 kg de café comercial por hectare obtidas naquelas condições de clima e solo.

O cafèzal de Libérica mais extenso é o de Ribeira Peixe, o qual ocupa área que oscila por 600 hectares. Deve ter sido plantado durante o período de 1924 a 1927, quando a « morte súbita » do cacaueiro destruiu os cacauzais de Micondó para o sul da ilha e principalmente os desta roça, Angolares, Novo Brasil e Porto Alegre. Em face da catástrofe deu-se a corrida ao Libérica de que, já em 1909, havia alguns pés em Vila Verde e Perseverança. O primeiro grande cafèzal de Libérica parece ter sido instalado por Vetílio dos Santos Reis em Novo Brasil e o exemplo foi seguido por quase todas as roças ao sul de Água Izé, incluindo Ribeira Peixe.

O cafèzal foi plantado ao sol, em simples buracos abertos à alavanca. A única providência que então devia parecer progressiva novidade foi o plantio alinhado à distância em quadrado de 3 m, o que dá aproximadamente 1.000 pés por hetare. Não obstante a falta de quaisquer amanhos esmerados e o primitivismo do cultivo, como a forma de plantio deixa prever, este cafèzal chegou a produzir cerca de 400 kg de café comercial por hectare e durante 6 anos, quando o cafèzal teria de 9 a 15 anos de idade, a produção média foi superior a 300 kg por hectare.

A última guerra e a consequente dificuldade de exportação do Libérica para a Noruega e outros países normalmente consumidores levaram ao abandono da cultura e assim é que pelo menos de 1942 a 1944, o cafèzal foi completamente abandonado e nem sequer sofreu as capinas habituais. E, depois daquela data, sòmente receberam amanhos alguns tratos, mantendo-se a maior parte da área em completo abandono.

A consequência mais visível foi o incremento extraordinário de formação biógena de epífitas instaladas nos troncos e ramos que, contudo, não destruiu o cafèzal, embora tenha causado a morte de numerosas plantas que grosseiramente se pode calcular em 30 a 50 da existência primitiva.

A melhoria de preços do Libérica recentemente verificada levou à tentativa de restauração de cafèzal que tem mais de 30 anos, com dispêndio exagerado.

Após a plantação, o critério seguido em matéria de sombreamento foi deixar crescer o que apareceu, principalmente depois de se ter iniciado a exaustão do solo e o fatal declínio de produção. Por isso, a sombra é consociação anárquica de **Elaeis guineensis, Artocarpus communis, Pentaclethra macrophylla** e **Urophyllum floribundum.** O solo aparece coberto de pradaria de **Panicum brevifolium** e **Paspalum paniculatum,** a que se associam **Commelina diffusa** e **Drymaria cordata.** Notaram-se herbáceas dispersas como **Centotheca lapacea Lamium, Soleirostemon monostachyus, Elephantopus mollis, Ageratum conyzoides** e **Adenostemma perrottetii.** Os fetos abundam e alguns, como **aryopteris oppositifolia,** chegam a formar povoamentos puros. Aparecem também **Tristemma nirtum, Jussiaea linifolia** e **aframomum daniellii,** o conhecido ossame, que muitas vezes constitui revestimento estreme. **Cyperus distans** e outras juncas aparecem em locais encharcados. As leguminosas estão representadas por **Vigna** sp.

Formação biógena notável foi registada num cafèzal de Libérica, a 140 m de altitude, constituida por comunidade de epífitas — um dos maiores inimigos do café nestas paragens — em que figuram **Plypodium irioides, P. lycopodioides, P. phymatodes, Hymenolepis spicata, Asplenium eurysorum, A. inaequilaterale, A. exhaustum, Nephrolepis biserrata** e ainda as orquídeas **Polystachya** sp. e **P. imbricata.**

A presença de tão elevado número de epífitas num único cafeeiro, a que ainda se podem juntar alguns musgos — possívelmente os precursores desta formação — dispensa quaisquer outros comentários sobre o estado do cafèzal.

O solo, que é ferralítico humífero, tem textura franco-argilo-arenosa, favorável ao café, mas o seu pH 4,2 é o mais baixo determinado em 116 amostras de terra. Os catiões de troca somaram sòmente 5,30, valor abaixo do qual em 22 amostras se encontraram sòmente os de solos da roça Java e de outro local do mesmo cafèzal. De magnésio apenas havia vestígios. A percentagem de saturação era só de 42,3. A boa textura já referida há que juntar permeabilidade muito rápida nos primeiros 40 cm. A percentagem de matéria orgânica era de 4,53 e a razão C/N de 6,7 não era comparativamente muito baixa. Mas a grande lavagem a que os solos foram sujeitos era ainda mais notável em outro local do mesmo cafèzal situado a 170 m de altitude: embora também de boa textura franco-arenosa, o solo tinha baixo pH 4,4 e a soma dos catiões de troca baixissima, sòmente de 1,82 — a mais baixa de 22 amostras analisadas. A percentagem de saturação atinge 12,0, o que revela a intensa lavagem sofrida. A alta percentagem de matéria orgânica de 7,14, sòmente excedida em 4 amostras no conjunto de 45 análises, pode ser

devida à restauração que o abandono do cafèzal permitiu. Em tais condições de solo é de crer que o cafèzal tenha comportamento muito mau e não responda aos amanhos de recuperação que se lhe estão sendo dispensados.

Os cafèzais de Angolares situam-se o maior na assentada de Mateus Sampaio em clima superúmido megatérmico e solos ferralíticos humíferos, e o menor em Nunes Oliveira em clima úmido e solos ferralíticos. O sombreamento é constituído por **Pithecolobium saman, Albizzia falcata, Erythrina** sp. e **Artocarpus communis.** Contudo, esta consociação é mais típica dos cacauzais da roça, tendo-se notado que o sombreamento do cafèzal da assentada de Mateus Sampaio era formado de catas (**Pavetta monticola**?) e o do cafèzal na marcação Nunes Oliveira e Mateus Sampaio por catas, **Albizzia falcata** e **Artocarpus communis.** Em Manuel Caroça, no caminho para D. Eugénia, encontrou-se mau café Libérica, atacado de **Hemileia vastratrix** e sombreado com molucanas (**Albizzia falcata**) e dendém (**Elaeis guineensis**).

A cobertura herbácea do solo varia muito: em Mateus Sampaio dominam **Commelina diffusa** (mucorroana dos tongas e fiá-bodo-bodo em crioulo) e o feto **Dryopteris oppositifolia:** na marcação Nunes Oliveira e Mateus Sampaio e em Manuel Caroça aparecem **Commelina diffusa, Drymaria cordata, Vigna** sp., **Setaria chevalieri** (uaga-uaga) e **Paspalum paniculatum.**

As amostras de terra dos cafèzais de Angolares revelaram tratar-se de solos ferralíticos humíferos de boa textura franco-argilo-arenosa, exceto o da assentada de Mateus Sampaio que é argiloso. A avaliar pela amostra de solo de Manuel Caroça a soma dos catiões de troca é elevada, assim como a percentagem de saturação e a de matéria orgânica. A permeabilidade da camada superficial do solo é muito rápida. O que, porém, compromete a cultura é a excessiva acidez expressa por pH variável de 4,4 a 4,6.

Não obstante as condições desfavoráveis da textura argilosa e elevada acidez do solo da assentada, a produção individual de 10 cafèzeiros adultos ou, mais justamente, de cafèzeiros velhos, foi avaliada em 723 g de café comercial.

O cafèzal da assentada de D. Lúcia da roça Porto Alegre, que anda a ser restaurado, foi plantado em 1925-1926. Situa-se a 150 m de altitude, em clima superúmido megatérmico e solo ferralítico húmifero, profundo, textura franco-arenosa nos primeiros 5 cm e franca de 5 a 40 cm. O pH do horizonte A é 4,8 e do B 4,6. Os catiões de troca somam 7,24 m. eq. e a percentagem de saturação é sòmente de 50,0. A percentagem de matéria orgànica é elevada, mas a razão C/N baixa. A permeabilidade da camada superficial é muito rápida. A condição desfavorável parece, pois, ser apenas o baixo pH.

O cafèzal está completamente ao sol e o solo tem cobertura herbácea formada de **Drymaria cordata, Bidens pilosa, Elephantopus mollis, Sida rhombifolia Vigna** sp., **Desmodium canum, Commelina diffusa** e **Cyperus** spp.

Os restos de cafèzal da dependência Sta. Josefina, a 110 m de altitude, encontram-se em consociação com dendém que, contudo, não chega a sombrea-lo. A cobertura do solo é atrás descrita. Embora o solo seja ferralítico humífero, apresenta percentagem de matéria orgânica inferior a 5 %. A textura é franco-arenosa e o pH inferior a 5.

O antigo cafèzal de Sto. António de Muçacavu encontra-se invadido por **Lantana camara.**

Os cafèzais de Porto Alegre foram plantados em 1925-1926, após o que foram abandonados até serem arrendados de 1931 a 1940. De 1940 a 1950 as propriedades estiveram a ser exploradas pelo Banco Burnay que apenas se interessou pelos coqueiros. Não obstante a exploração precária a produção média dos 8 aos 13 anos pode calcular-se por defeito em cerca de 300 kg por hectare e chegou aos 366kg em 1934.

Outros cafèzais de Libérica que merecem referência são os da Colónia Açoriana, Micondó, Granja, Monte Mário e Vila Conceição em S. Tomé, e os de Belo Monte e Esperança no Príncipe.

O cafèzal de Libérica na dependência Amparo da Colónia Açoriana está em clima úmido e solos ferralíticos, argilosos (58,70 % de argila e 23,87 % de limo) e ácidos (pH = 4,5). A textura e a acidez explicam as más produções. Para proceder às indispensáveis correções é necessária a aplicação de estrumes palhosos e de calagens. A textura argilosa e a acidez dos solos da Colónia Açoriana é patenteada por outras duas amostras, uma das quais colhida na Portela, a 225 m de altitude e que apresentava 67,60% de argila e 18,76% de limo no primeiro horizonte e 54,00 % e 29,45 %, respectivamente, no segundo horizonte, sendo o pH igual a 5,1 no primeiro caso, e a 4,9 no segundo. Outra amostra tinha 21,10 % de argila e 69,00 % de limo, e pH = 5,0.

O cafèzal de Micondó, em clima úmido e solo ferralítico, argiloso (55,90 a 65,70 % de argila e 28,09 a 19,93 % de limo), e àcido (pH = 5,0), não se encontra também em condições de solo favoráveis.

O cafèzal da Granja, sombreado com catas (**Pavetta monticola** ?), **Pithecolobium saman** (inga saman ou acácia preta) e **Artocarpus communis** (fruta-pão), tinha o solo coberto de **Commelina diffusa, Vgna** sp. e alguns fetos. O clima é superúmido e o solo farralítico humífero, (franco-argiloso (pH = 4,6). O Libérica da Granja está muito misturado com Excelsa, o que causa embaraços sérios ao despolpamento. Encontrou-se nesta roça, no cavalete do Catróia, um exemplar de **Coffea** sp. não identificado por falta de elementos. Presume-se tratar-se de **Coffea dewevrei** típico.

Entre Praia Mesquita e Monte Mário notam-se muitos pés velhos de Libérica que descem quase à beira-mar, em consociação com coqueiros e até com **Pandanus thomensis.** Em Monte Mário, o cafèzal de Libérica está sombreado com molucanas (**Albizzia falcata**) e o solo revestido de **Vgna racemosa** (?) e **Drymaria cordata.** O clima é úmido e o solo ferralítico, de boa textura franco-arenosa, mas muito ácido (pH = 4,4).

O cafèzal de Vila Conceição encontra-se em clima superúmido megatérmico e solos ferralíticos humíferos, franco-argilosos com pH 5,1. Na dependência abandonada de S. Pedro, a 350 m de altitude, o Libérica metido na capoeira é fortemente atacado de antracnose, presumìvelmente causada por **Colletothricum coffeanum** que é a forma conidiana de **Glomerella cingulata,** em condições de umidade excessiva. As cerejas enegrecem antes de amadurecerem, e ficam presas aos ramos. É moléstia comum nas regiões super-úmidas, mas foi em Vila Conceição que se notou o ataque mais forte.

O cafèzal de Libérica da Esperança no Príncipe, está situado na dependência S. José, a 200 m de altitude, em clima subúmido megatérmico e solos argilosos, ácidos, que apresentam elevadíssima percentagem de matéria orgânica quase mineralizada, o que permite supor que a amostra tenha sido colhida em algum afloramento de lenhite. O cafèzal está alinhado em quadrado de 3 m de

lado, e a sombra é constituída de dendém, jaca, fruta-pão, moandim e pau-chuva que não está identificado. O solo aparece coberto de **Dissotis rotundifolia** em dominância, mas colheu-se também **Setaria chevalieri, Papalum paniculatum, Elephantopus mollis** e **Acanthus montanus.** Colheram-se as epífitas **Polypodium lycopodioides** e uma orquídea.

O cafèzal de Belo Monte, próximo do Precipício, no Príncipe, é profusa mistura de Libérica e Excelsa e fica situado em clima subúmido e solo ferruginoso. Nesta ilha há algum café em solos com couraças laterítica, como na roça Sundi, em muito más condições produtivas.

Além de Arábica e Libérica, assinalou-se a existência em roças de S. Tomé de **Coffea canephora, C. dewevreivar. excelsa, C. racemosa, C. stenophylla** e **Coffea** sp., das quais a primeira e segunda também se registaram no Príncipe. Além disso, existem no campo experimental do « Centro de Investigação das Ferrugens do Cafeeiro », em Trás-os-Montes, **C. abeokutae, C. congensis, var. aruwimiensis, C. dewevrei C. eugenioides, C. klainii** e **C. salvatrix.**

Encontrou-se **C. canephora** em S. Nicolau, na dependência Castelo de Água Izé, Java, Novo Brasil, Porto Alegre, no caminho para S. Luiz a 105 m de altitude (por sinal, com bom aspecto e carregado), Vila Conceição, Granja, S. João dos Angolares e Diogo Vaz a caminho de Sta. Clotilde. O Robusta foi encontrado no Príncipe, nas roças Sundi e Infante D. Henrique.

Contudo, sòmente S. Nicolau o tem em produção, consociado com Arábica, nas condições que atrás se criticaram. A baixa produtividade, ou mesmo improdutividade, notada no Robusta de S. Nicolau pode ser parcialmente devida à temperatura muito baixa para a espécie e, naquela roça como em todos os outros locais em que há plantas isoladas, à falta de fecundação cruzada, a única que assegura a produção da planta autoestéril como o Robusta. Em S. Nicolau, este café encontra-se mais ou menos rodeado de Arábica, sendo presumível que a calma atmosférica quase constante e a escassez de insetos contribuam para reduzida dispersão de pólen.

Encontrou-se **C. dewevrei var. excelsa,** em Trás-os-Montes, na hotra de Monte Café, Colónia Açoriana, Granja, Ponta Figo, Planas, Juliana de Souza e no caminho da cidade para Água Izé. No Príncipe, existe em Belo Monte. Na Granja, existe um exemplar talvez de **C. dewevrei,** presumívelmente típico.

A única roça a produzir Excelsa é Ponta Figo. Outras que o produzem misturam-no com Libérica e Robusta, e não será raro o caso de exportação de pequenas partidas daquele café como se fora Libérica. Em certas roças está-se praticando o equívoco de o plantar, como se se tratasse deste café.

Há **C. stenophylla** em Monte Café: a 700 m de altitude na horta encontram-se dois belos exemplares arbóreos, com uns 6 a 8 m de altura, e no caminho para o tanque há outro exemplar na berma da estrada do lado direito. Existe também no parque do Rio do Ouro e no jardim da Bela Vista.

De **C. racemosa** há uma pequena plantação em Boa Esperança do Rio do Ouro, a 500 m de altitude, e nos jardins de Rio do Ouro, Diogo Vaz e Bela Vista.

O estudo dos amanhos em cafèzal e do custo de produção de café será feito no capítulo sobre cafeicultura.

O « Esboço da Carta da Vegetação » foi efetuado a partir do mosaico aéreo de S. Tomé à escala aproximada de 1:36.000 e reduzido a pantógrafo à escala de 1:100.000. Em relação à ilha do Príncipe, fez-se grosseiro esboço direto à escala

de 1:200.000, por não haver mosaico aéreo. O esboço foi copiado e reduzido às escalas de 1:250.000 para S. Tomé, e 1:500.000 para o Príncipe, na reprodução que se apresenta na figura 4.

Os limites das várias manchas de vegetação são mal definidos e, embora se tenham observado ao estereoscópio fotografias à escala de 1:20.000, abrangendo quadrados de S. Tomé com 4.800 m de lado, tem-se a consciência de não ter sido possível fazer trabalho exato como aliás se depreende do título « Esboço da Carta da Vegetação ». Para trabalho acurado teria sido necessário efetuar levantamentos florísticos a fim de se interpretarem devidamente as fotografias.

A mancha mais grosseiramente definida foi a de obó mesotérmico e, por isso, no esboço se inclui nela a capoeira que aparece aquí e ali na grande área que o representa.

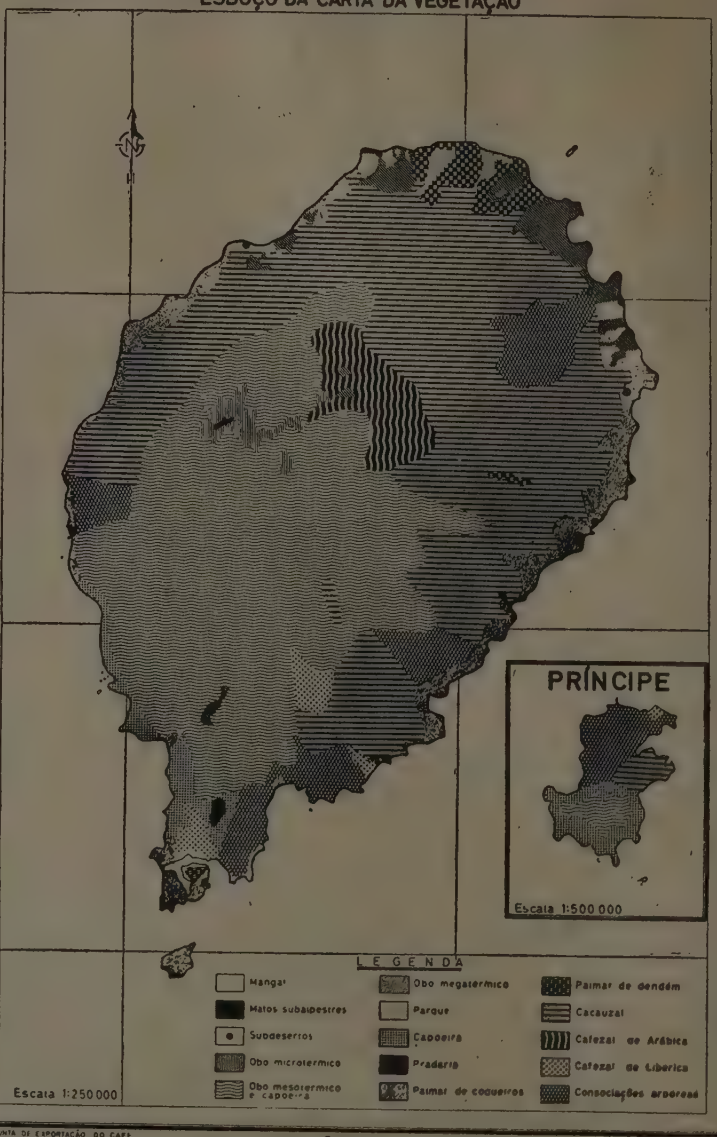
As dificuldades apontadas provocaram a realização de trabalho imperfeito, de tal maneira que as linhas que limitam as áreas das várias formações vegetais não devem considerar-se fixas mas apenas de transição entre as formações adjacentes. No interior das manchas representativas de certas formações ocorrem outras que não foi possível localizar. Está neste caso a existência de consociações arbóreas em áreas definidas como palmares, ou de cafèzais semiabandonados em área de óbó.

Contudo, o « Esboço da Carta de Vegetação » parece ter a utilidade de confirmar de modo muito geral os esboços das cartas dos climas e dos solos, em relação às formações primárias e secundárias.

3. **Cafeicultura**—30. **Espécies de café a cultivar**—300. Valor comercial e mercados—3000. Arábica—3001. Robusta—3002. Libérica—3003. Outros cafés —301. Variedades e clones—3010. Arábica—3011. Robusta—3012. Libérica —302. Ecologia do café—3020. Arábica—3021. Robusta —3022. Libérica — 31. **Esboço da carta de aptidão caféicola**—310. Zona do Arábica—311. Zona do Robusta—312. Zona do Libérica—32. **Amanhos do cafèzal**—320. Viveiros —3200. Preparação da semente—3201. Instalação do viveiro—3202. Repicagem —3203. Propagação vegetativa — 321. Plantação — 3210. Distâncias — 3211. Covas—3212. Plantação em nivél—3213. Defesa contra a erosão—322. Sombreamento—323. Proteção do solo—3230. Culturas de cobertura—3231. Capina selectiva—3232. Empalhamento—324. Fertilização—3240. Fertilização orgânica—3241. Fertilização química (Considerações gerais)—32410. Mícroelementos necessários ao cafeeiro—32411. Microelementos necessários ao cafeeiro— 32412. Adubos minerais—32413. Quelatos metálicos—325. Poda—3250. Poda do Arábica—3251. Poda do Robusta—3252. Poda do Libérica—326. Rega— 327. Sanidade—3270. Pragas—32700. Nemátodos—32701. Broca dos frutos — 32702. Broca dos troncos — 32703. Cochonilhas — 3271. Moléstias — 32710. Ferrugem alaranjada—32711. Ferrugem farinosa—32712. Putrefacção das raízes —32713. Antracnose dos frutos—32714. Outras moléstias—33. **Tecnologia**— 330. Colheita—331. Preparação do café—3310. Seca ao sol—3311. Fermentação da cereja—33110. Pisadura—33111. Lavagem—33112. Seca—3312. Despolpamento — 33120. Remoção da mucilagem — 33121. Lavagem — 33122. Seca 332. Descasque—3320. Café em coco—3321. Café em pergaminho—333. Escolha —34. **Resultados económicos do cafézal**—340. Custo da produção—3400. Custo da instalação do cafèzal—3401. Custo das benfeitorias—3402. Custo de motores, maquinas e veículos—3403. Custo anual da exploração de um hectare de cafèzal de Arábica em plena produção—3404. Custo completo de uma tonelada de café Arábica.

S. TOMÉ

ESBOÇO DA CARTA DA VEGETAÇÃO



JUNTA DE EXPORTAÇÃO DO CAFÉ
LISBOA, Novembro de 1957

Figura 4

HÉLDER LAINS E SILVA delineou

30 **Espécies de café a cultivar**

As espécies que oferecem maior interesse econômico são **Coffea arábica,** e **Coffea canephora,** e secundàriamente **Coffea libérica,** sendo as duas primeiras as de maior expansão e de melhores perspectivas de consumo. Contudo, o condicionalismo ecológico do sul das ilhas, resultante de clima excessivamente chuvoso e quente e solos de baixa fertilidade, obriga a fixar a atenção no café Libérica que pode permitir a valorização econômica daquela região e tem boa aceitação no mercado escandinavo infelizmente muito restrito.

Não obstante o aumento vertiginoso do plantio de Arábica principalmente no Brasil, a conjuntura mundial é favorável à expansão do cultivo que deve ser impulsionado em S. Tomé. Na verdade, não só o fato de ser a ilha nunca poder vir a produzir quantidades com significado no comércio mundial, mas também o nome afamado do café Arábica de S. Tomé, com mais de um século de tradições, são motivos animadores do incremento da cultura. O Arábica de S. Tomé pode contar com os consumidores de cafés de qualidade, tais como a Alemanha e a Holanda e mesmo a França e a Itália. Portanto, onde as condições ecológicas permitam a cultura do Arábica em S. Tomé, este café deve merecer a preferência dos cafeicultores.

O café Robusta ocupa o segundo lugar depois do Arábica no mercado mundial de café e a Europa é o seu grande consumidor. Portugal, França, Grã-Bretanha e Espanha consomem maiores quantidades de Robusta do que de Arábica. E os Estados Unidos da América do Norte, embora importassem de Robusta sòmente 10 % do seu consumo em 1956, são afinal o maior consumidor deste café.

O aumento de produção de cafés solúveis em que o Robusta entra em elevada proporção parece exigir fornecimentos cada vez maiores desta espécie, de maneira que há motivos para prever possibilidades da sua expansão comercial. A produção de Robusta que vier a ser obtida em S. Tomé e Príncipe, que pode situar-se entre 1.000 e 2.000 t, terá, pois, colocação fácil quer na Europa, quer nos Estados Unidos da América do Norte, para o que não é de desprezar a experiência portuguesa no comércio deste café.

O café Libérica oferece interesse particular para S. Tomé e Príncipe por permitir a valorização econômica da região do sul cujo meio é impróprio à cultura das outras espécies de café, como já se disse. É café geralmente com má reputação, mas o que se produz na província tem bebida aceitável e coloca-se fácil e vantajosamente na Noruega que o destina aos Lapões. O consumo anual de 1.000 t parece ser limite previsível a que se deve confinar a produção da província.

Outras espécies cultivadas em África, tais como **Coffea congensis, C. eugenioides, C. abeokutae, C. dewevrei var. excelsa, C. stenophylla** e **C. racemosa,** existentes em S. Tomé, não são recomendáveis.

As variedades e clones de Arábica mais recomendáveis são as imunes ou pelo menos pouco suscetíveis à ferrugem alaranjada, particularmente abaixo de 600 m de altitude, onde a incidência da moléstia é mais intensa. Os trabalhos de Branquinho d'Oliveira no « Centro de Investigação das Ferrugens do Cafeeiro » revelaram o interesse de clones de Arábica para cultivo em condições em que a **Hemileia vastratix** é endémica, tais como os números 288-23, 353 4/5, B. A. (8, 10, 35 e 36), da « Mysore Coffee Experiment Station », Bangalore, India, S. 4, Agaro e S. 6, Cioiccie, da Etiópia, pertencentes ao grupo dos cafeeiros imunes

ou altamente resistentes a tôdas as culturas de ferrugem alaranjada que foi possível reunir, e S. 17 Yrgalem, U. 1 Dalecho, S. 9 Arba Gougou Red Tipped, Geisha, Dilla Alghe, e S. 12 Kaffa, da Etiópia, suscetíveis sòmente a duas culturas de ferrugem alaranjada provenientes de Cioiccie, Etiópia.

O Robusta parece ser menos afetado do que o Arábica pela ferrugem alaranjada o que permite cultivá-lo sem cuidados especiais nas zonas de endemismo, como sucede em Java. Aliás, também se dispõe já de vários clones imunes ou altamente resistentes como **Coffea canephora** 59_1 (Gamé), 61_1 (Touba), 180_1 (Dianlé) e 181_1 (Touba); **C. canephora** subvar. **robusta** 1_5, 1_6, 1_8, $4€_9$, e 239_1 (INEAC) da Estação Regional do Amboim, Angola; e 173_5 (INEAC) Duekoué N° 2, 241_1 e 241_{10} Lulla C13 Cagn 242_5 CBA 5 Man, 243_2 Java e 244_1 Lulla do « Centre de Recherches Agronomiques », Bingerville, Costa do Marfim.

A traquelomicose do Robusta, presumìvelmente provocada por **Fusarium kylarioides** é moléstia que parece ser mais grave do que a ferrugem alaranjada. Por isso recomenda-se a maior cautela na importação de material, inclusivamente de Angola onde a moléstia está a causar prejuizos avultados. Adotadas, porém, todas as precauções, julga-se aconselhável para cultivo em S. Tomé e Príncipe **C. canephora** var. **gossweileri,** de Angola, que a Junta de Exportação do Café pode fornecer, e os clones B. P. 39 e B. P. 42 de **C. canephora** subvar. **robusta** de Java de que se possui algum material.

Quanto ao Libérica recomenda-se o que atualmente se cultiva e que presumìvelmente é **C. liberica** var. **liberiensis.** Porém, é preciso não confundir o Libérica com o Excelsa, como se verificou em algumas roças.

Fez-se a revisão da ecologia dos cafés, não só nos meios naturais, mas também nas condições de cultivo de algumas das principais regiões produtoras.

Os climas úmido e subúmido e as terras castanhas, as terras castanhas humíferas e os solos ferralíticos são apropriados ao cultivo do Arabica em S. Tomé. O clima úmido e os solos ferralíticos são apropriados ao cultivo do Robusta, e o clima superúmido e os solos ferralíticos humíferos permitem a cultura do Libérica, quer em S. Tomé, quer no Príncipe.

31. Esboço da carta de aptidão cafeícola

A zona do Arábica foi confinada à região de S. Tomé de climas úmido e subúmido, desde 600 a 1.000 m de altitude, em terras castanhas, terras castanhas humíferas e solos ferralíticos; desde 3oo a 600 m de altitude, nos mesmos climas, em terras castanhas e solos ferralíticos associados ou não a litossolos e solos litólicos, a cultura é recomendável se forem assegurados tratamentos cúpricos contra a ferrugem alaranjada. A cultura do Arabica pode descer a 300 m de altitude em clima semiárido apenas em terras castanhas, se forem assegurados não só tratamentos cúpricos, mas também rega. Entre o nível do mar e 300 m de altitude entende-se que a cultura do Arábica só deve ser tentada em terras castanhas associadas ou não a litossolos ou solos litólicos, com clones imunes à ferrugem alaranjada e onde a rega seja possível quando necessária.

A zona do Robusta foi confinada às áreas de S. Tomé de clima úmido, situadas abaixo de 300 m de altitude, em solos ferruginosos ou em solos ferralíticos, ambos associados ou não a litossolos e solos litólicos. Em relação ao Príncipe,

pareceu mais prudente recomendar sòmente o Robusta para a zona do clima sub-úmido e solos ferruginosos tropicais. O clima desta zona foi apoiado apenas em três estações e, como o seu caráter é subúmido seco, admite-se ser necessária a rega.

Embora o Libérica se pudesse cultivar também na região de S. Tomé reservada ao Robusta, entendeu-se preferível limitar ao máximo a área que se lhe destina, pela razão óbvia de ser atualmente restrito o seu mercado e, por isso, se julgou prudente recomendar o cultivo em S. Tomé apenas na região sul de clima super-úmido megatérmico e solos ferralíticos humíferos. A região do Príncipe destinada ao Libérica tem climas superúmido e úmido, megatérmicos, e os solos são ferralíticos humíferos associados a litossolos e solos litólicos.

O « Esboço da Carta de Aptidão Cafeícola », apoiado nos esboços das cartas dos climas, solos e vegetação e na ecologia das espécies recomendadas, foi traçado às escalas de 1:100.000 e 1:200.000, respectivamente, na carta de S. Tomé e na do Príncipe A cópia apresenta-se reduzida às escalas respectivas de 1:250.000 e 1:500.000 na figura 5.

Insiste-se em que o trabalho apresentado é apenas esboço sem sombra de rigor. As linhas que separam as diversas zonas sòmente exprimem grosseira aproximação. Em todo o caso, julga-se que fornece informações muito úteis ao agricultor desejoso de iniciar, incrementar ou restaurar seus cafèzais. Ao examinar o « Esboço da Carta de Aptidão Cafeícola » deve ter-se presente que as manchas podem estar— e estão certamente — deslocadas, o que não impede os interessados de identificarem e delinearem as áreas correspondentes às do esboço, nas suas próprias roças.

Finalmente, deve dizer-se que as cartas geográficas em que o trabalho se apoiou não são rigorosos, o que só por si é motivo de erros apreciáveis.

Oxalá se revelem os erros cometidos na elaboração do « Esboço da Carta de Aptidão Cafeícola », assim como nos esboços que lhe serviram de base, porque é sinal de que alguém se prepara para os transformar em cartas definitivas.

32. Amanhos do cafèzal

Redigiram-se as notas que seguem resumidas não para substituir tratado de cafeicultura, mas sòmente para chamar a atenção para os aspectos mais salientes do cultivo do café em que nas roças geralmente se não atenta e para os que apresentam interesse especial e ainda não figuram nos tratados mais conhecidos.

A cereja destinada ao preparo da semente deve ser bem madura. Após despolpamento e lavagem, o café em pergaminho deve secar-se à sombra.

O solo para viveiro deve ser escolhido como se se destinasse a horta ou jardim e armado em camalhões de largura não superior a um metro. Convém proteger o viveiro com um coberto rústico de capim.

A sementeira deve fazer-se em alfobre onde a semente é colocada em sulcos, com a ranhura virada para baixo, e coberta com delgada camada de terra fina. O Arábica e o Robusta podem ser semeados à distância de 2,5X5,0 cm a que correspondem 800 sementes por metro quadrado, e o Libérica a 5,0X5,0 cm,

a que correspondem 400 sementes por metro quadrado. Calcula-se que um quilograma contém 1.500 sementes de Libérica, 2.000 de Arábica e 3.400 de Robusta.

Recomenda-se a repicagem dos cafeeiros do alfobre para coales, vasos de terra, de casca de bananeira, de bambu, de cartão de laminados ou quaisquer outros e nunca plantar de raiz nua. Alfobre semeado em Setembro-Outubro permite a repicagem em Novembro-Dezembro, na altura mais conveniente de desenvolvimento do cafeeiro, isto é, quando estão já desenvolvidas as duas folhas cotiledonares.

O plantio no local definitivo só deve ser efetuado quando os cafeeiros tenham 12 meses contados desde a sementeira.

A terra com que se enchem vasos ou coales deve ser bem estrumada e pode receber sulfato de amónio à razão de 1 ou 2 g por planta.

A enxertia de garfo pode fazer-se em viveiro, preferívelmente no fim das chuvas, onde a gravana não seja muito acentuada, ou em Setembro. A propagação por estaca lenhosa é facil mas a propagação por estaca exige o uso de propagadores.

As distâncias de plantação mais recomendáveis variam com o porte do cafeeiro, isto é, com a espécie e com o sistema de poda, e com o declive do terreno.

O plantio em quadrado, quincôncio e retângulo só é recomendável em terrenos com declive inferior a 3 ou 4 %. Acima deste limite, o plantio deve sempre fazer-se em nível.

As distâncias recomendadas são as seguintes: nas plantações em terrenos com declive inferior a 4 %, 2,5X2,5 m para o Arábica, 3,0X3,0 m para o Robusta e 4,0X4,0 m para o Libérica em quadrado ou preferívelmente em quincôncio; nas plantações em nível, 2,0X3,0 m para o Arábica, 2,5X3,0 para o Robusta e 3,0X4,0 para o Libérica, entendendo-se que a distância menor é a que deve separar os cafeeiros na linha de nível.

Recomenda-se abertura de covas com 50X50X50 cm nas terras de textura mediana e 60X60X60 cm nas terras argilosas.

O plantio em nível é o único que permite « controle » eficaz da erosão e deve ser sempre adotado quando o declive exceder 4 % e, em alguns casos, 2 %. A principal vantagem do plantio em nível é permitir armar e manter terraços de escoamento ou de absorção da erosão, sem os quais o plantio em nível é inoperante. Acima de 15 a 20 % de declive é indispensável armar terraços em socalcos individuais ou coletivos.

O terraço é formado por uma vala e um camalhão construído com a terra da vala lançada para a margem inferior. A vala pode ter um metro de largura e profundidade até 40 cm. A vala dos terraços de escoamento tem declive para escoar a água das chuvas, ao passo que a dos terraços de absorção é nivelada. No primeiro caso, o seu comprimento não deve exceder 500 m e o declive máximo é de 0,5 %, variando como segue: nos primeiros 100 m 0,08 %, nos segundos 100 m 0,10 %, nos terceiros 100 m 0,15 % e nos quartos 100 m 0,30 %. As valas dos terraços de escoamento convergem para um coletor geral que deve ser revestido de **Panicum brevifolium, Paspalum paniculatum, Commelina diffusa, Zebrina pendula** ou outras plantas da flora local.

S. TOMÉ

ESBOÇO DA CARTA DE APTIDÃO CAFEÍCOLA

JUNTA DE EXPORTAÇÃO DO CAFÉ
Lisboa, Novembro de 1957

Figura 5

HELDER LAINS e SILVA delineou

Recomenda-se usar as seguintes distâncias entre terraços: V=55+8D e H=8+55/D em solos franco-arenosos; V=60+9D eH=9+60/D em solos francos; V=70+10,5D e H=10,5+70/D em solos argilosos. V é a distância vertical em centímetros e H a distância horizontal em metros.

O sombreamento dos cafèzais em S. Tomé e Príncipe é indispensável no estado atual dos conhecimentos. Contudo, a experiência local mostrou já que a densidade de sombra pode ser diminuída com a altitude. A sombra que tem provado melhor nos locais em que a gravana não é rigorosa é a **Erythrina** sp. Julga-se, porém, ser recomendável experimentar **Grevillea robusta** nos locais em que a gravana é rigorosa.

A proteção do solo deve ser feita com revestimento herbáceo semi-natural nas regiões de clima subúmido, úmido e superúmido, e com empalhamento nas regiões de clima árido, semiárido e sub-úmido seco. Recomenda-se que se estabeleça formação herbácea permanente por meio de capina seletiva da associação **Commelina difusa** (fiá-bodo-bodo ou capim d'água, **Drymaria cordata** (chile branco ou pega-pega) e **Oxalis corymbosa** (lamera) nas regiões úmidas.

A proteção do solo pelo revestimento herbáceo seminatural exige o estudo do controle das ervas daninhas por meio de herbicidas, tais como arsenito de sódio, pentaclorofenato de sódio e clorato de sódio, emulsão de óleo diesel ou outros.

O material para empalhamento do solo pode ser fornecido por algumas plantas espontâneas, tais como **Panicum maximum,, Melinis minutiflora, Setaria chevalieri** (uaga-uaga), **Paspalum paniculatum** (aliba queblancana), etc., e principalmente folha de bananeira. Para prevenir contra incêndio, recomenda-se o corte do material em troços de 10 a 20 cm e ligeira fermentação, ou o empalhamento em faixas em anos alternados.

Os princípios fundamentais da manutenção da fertilidade dos solos das regiões tropicais são evitar amanhos que os desnudem expondo-os à ação do sol e da chuva, e manter elevado nível de matéria orgânica na camada superficial, o que não só evitará a lavagem das bases de troca e a fixação dos fosfatos pelos óxidos de ferro e alumínio, mas também contribuirá para manter a estrutura e permeabilidade da superfície do solo.

O fabrico de composto deve merecer cuidado particular. Pode contar-se com possibilidade de obter 5 t de composto por ano e cabeça de gado vacum semiestabulado. Todavia, o composto não é a única fonte de matéria orgânica com que o cafeicultor pode contar. O empalhamento, o sombreamento e o revestimento herbáceo em muitos casos são suficientes para manter elevado teor de matéria orgânica no solo.

O cafeeiro exige principalmente azôto, potássio e cálcio, e quantidades menores de magnésio e fósforo, para sua nutrição. Além disso consome também quantidades ínfimas de cobre, manganês, zinco, boro e molibdénio.

A adubação química do cafeeiro em S. Tomé e Príncipe é recomendável principalmente nos solos ferruginosos, nos ferralíticos e nos ferralíticos humíferos, que são os mais lavados, mas deve fazer-se também nos outros grupos de solos.

A adubação azotada é recomendável não só durante o período de crescimento dos cafeeiros, mas também no da produção, em todos os grupos de solos.

Deve dar-se preferência ao nitrato do Chile, principalmente nos terrenos ácidos, com pH inferior a 5,5 mas pode usar-se também o sulfato de amônio nos terrenos moderadamente ácidos (pH entre 5,5 e 6,5) como as terras castanhas humíferas. O sulfato de amônio pode ser vantajosamente substituido pela ureia.

A adubação fosfatada é recomendável nas mesmas condições da adubação azotada. Deve dar-se preferência aos fosfatos naturais do norte de África, ou a outros fosfatos básicos, devendo aqueles ter baixo teor de alumínio em que os solos da província são exageradamente ricos. Os fosfatos naturais finamente moídos são preferíveis principalmente para os solos ácidos (solos ferruginosos, ferralíticos e ferralíticos humíferos). A elevada capacidade de fixação de fósforo dos solos ácidos pode ser atenuada pelo aumento do seu teor de matéria orgânica ou correção da acidez com calagens, e além disso, o adubo deve ser aplicado de uma só vez em buracos. Admite-se ser utilizável o superfosfato nos terrenos moderadamente ácidos. tais como as terras castanhas e terras castanhas humíferas.

A adubação potássica é necessária nos solos ferruginosos, ferralíticos e ferralíticos humíferos, pobres em potássio que é consumido em grande quantidade pelo cafeeiro. O efeito benéfico da adubação potássica nas terras castanhas e castanhas humíferas é duvidoso, e sòmente pode ser revelado pela experimentação. Contudo, a riqueza de cálcio de troca destas terras e de modo geral dos solos de S. Tomé e Príncipe, prejudicando a assimilação do potássio, mesmo quando este abunda no solo, pode impor necessidade de elevado teor de potássio assimilável, o que possìvelmente se traduzirá em resposta favorável à adubação potássica. Os solos medianos ou ricos em potássio e mal drenados também necessitam de adubação potássica. Podem usar-se sulfato de potássio ou cloreto de potássio.

Quando o pH do solo seja inferior a 5,5 convém ensaiar a calagem, para elevar o pH a 5,5 — 6,5.

Recomenda-se experimentar os seguintes tipos de adubação em kg/ha: nitrato do Chile 300 kg, fosfato natural 200 kg e cloreto de potássio 150 kg, nos solos ferruginosos, ferralíticos e ferralíticos humíferos, cuja acidez excessiva se deve corrigir com calagem de 2.000 kg; sulfato de amônio 200kg, superfosfato triplo 150 kg e cloreto de potássio 100kg nas terras castanhas e castanhas humíferas. As doses podem ser reduzidas a metade, excetuando a calagem, no ato de plantio e em cafèzais novos.

A aplicação de microelementos (cobre, manganês, zinco, boro e molibdénio) deve merecer estudo cuidadoso, particularmente sob a forma de quelatos metálicos, isto é, compostos do ácido diaminoetil-tretra-acético, em face do notável aumento de produção de café obtido em trabalhos recentes.

Sistema de poda baseado na existência de vários ramos verticais portadores de ramos laterais frutíferos é o que mais convém ao Robusta por virtude dos seus hábitos de vegetação, e ao Arábica por razão de economia de mão-de-obra. O Libérica pode ser conduzido em caule único porque adquire fácilmente forma arbórea.

A poda do Arábica recomendável para S. Tomé é simples aperfeiçoamento da adotada atualmente e conhecido por verga. Consiste na inclinação do ramo vertical de cafeeiro novo de dois a três anos, ou haste da mesma idade de cafeeiro adulto, segundo ângulo de 45 a 60 graus, mantendo-se a posição do ramo vergado com um peso. Consequentemente, rebentam ramos verticais da base do ramo vergado sobre os quais a poda se exerce. A sistematização da poda de verga pode ser feita como segue:

1.º ano — O cafeeiro deve ser plantado com inclinação de cerca de 45 graus, a fim de o obrigar a emitir vários ramos verticais de que se escolhem três distanciados de 20 a 30 cm e eliminam-se os restantes. No caso de cafeeiro adulto pode esperar-se a emissão de um rebento vertical que se deve vergar quando tenha um para dois anos.

2.º ano — A poda consiste em eliminar o primeiro ramo vertical, deixando dois ramos com idade de dois anos.

4.º ano — Elimina-se o ramo do meio, deixando um ramo de um ano e outro de quatro anos.

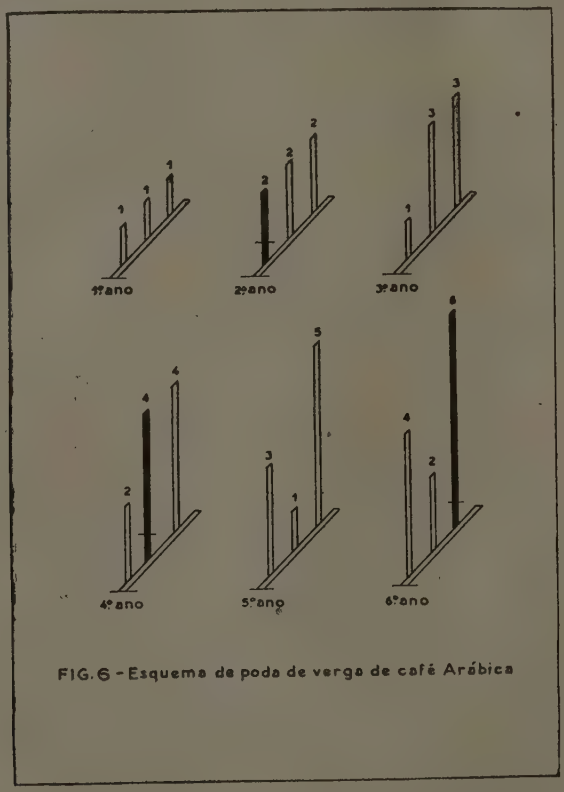


FIG. 6 - Esquema de poda de verga de café Arábica

6.º ano — Elimina-se o ramo de seis anos, depois de efetuada a colheita, deixando na planta um ramo com quatro e outro com dois anos.

8.º ano — A poda é igual à do sexto ano.

Não se podou nos anos ímpares: no terceiro ano os cafeeiros tinham três ramos verticais, com um, dois e três anos; no quinto ano os cafeeiros tinham três ramos verticais, com um, três e cinco anos, acontecendo o mesmo nos anos ímpares seguintes.

A poda é pois, bianual e, a partir do quinto ano, consiste apenas na supressão do ramo de seis anos, depois da colheita nos anos pares. Nos anos ímpares não há poda e os cafeeiros têm ramos verticais com um, três e cinco anos, e é nos anos seguintes que se elimina o ramo mais velho, depois de se ter efetuado a colheita.

O sistema terá que sofrer na prática ajustamentos vários, o que é fácil para quem já segue método semelhante a que falta apenas a sistematização recomendada.

Apresenta-se o esquema da poda de verga na figura 6.

A poda do Robusta recomendável é baseada na renovação dos ramos verticais esgotados pela produção. O robusta em crescimento livre é arbusto multicaule geralmente de quatro a oito hastes. A medida que a produção vai esgotando os ramos laterais primários, os ramos verticais vão ficando despidos e tendem a formar umbelas improdutivas. A poda consiste em eliminar as hastes esgotadas, a uns 40 cm do chão. Geralmente dá-se um golpe na base ou verga-se a haste condenada, no ato da colheita, e só no ano seguinte se procede ao corte do caule que entretanto ainda pode ter dado pequena produção.

No Libérica há que considerar podas de formação e de produção. A poda de formação consiste em manter a forma arbórea nos cafeeiros novos, limitando-se a suprimir ramos mal inseridos ou muito densos, e a impedir que as plantas se desenvolvam exageradamente em altura, além de dois metros a dois metros e meio. O rebaixamento da poda exerce-se sobre ramos verticais que, depois de podados, emitem rebentos vigorosos que é necessário eliminar antes de estarem atempados. Esta operação repete-se ao longo do ano, para evitar que as plantas se esgotem inútilmente.

A poda de frutificação do Libérica consiste na desponta dos ramos laterais primários, por cima da inserção de ramos secundários vigorosos e, de modo geral, desponta de ramos laterais de uma ordem quando neles haja ramos de ordem superior. Além disso devem suprimir-se tangarinhos, ladrões, ramos secundários e terciários em excesso e primários velhos.

Finalmente, a poda de rejuvenescimento de qualquer cafeeiro consiste no rolamento da copa, isto é, no corte da copa à altura de uns 40 cm.

A rega é indispensável nos climas semiárido e árido, ao cultivo do Arábica considerado viável em terras castanhas. Além disso a rega pode ser útil em climas úmido e subúmido que, como se sabe, abrangem também solos ferralíticos.

Presume-se ser suficiente fornecer mensalmente água de rega equivalente a chuvas de 58 a 86 mm por mês em terras castanhas, e de 48 a 96 mm por mês em solos ferralíticos, nos meses em que se verifique haver deficiência de água das chuvas.

Recomenda-se a rega de aspersão. Considerando um cafèzal em que devessem fazer-se quatro aspersões de 60 mm cada, espaçadas de um mês, um grupo da marca « Rainbird » com 8 torniquetes pode regar 90.000 pés. O custo da instalação anda por cr$ 5,00 por pé.

As pragas dos cafeeiros atualmente causadoras de danos importantes são nemátodos (**Heterodera radiciola**), a broca dos frutos (**Setephanoderes hampei**), a broca dos troncos (**Bixadus sierricola**?) e cochonilhas (**Coccus virides, Dactylopius citri,** etc.)

Recomendam-se providências profiláticas e alguns meios de combate. Contra os nématodos convém manter o cafèzal bem vigoroso, e ter cuidado em não instalar viveiros ou plantações, nem de qualquer forma utilizar terra infestada. Além disso, devem aguardar-se resultados definitivos sobre emprego de DD, mistura de dicloropropano e dicloropropileno.

A providência principal contra a broca dos frutos é deixar o cafèzal sem cereja durante uns quatro meses seguidos, o que parece possível de Junho a Setembro. Também se julga ser conveniente o combate experimental com polvilhações de BHC a 1 %, efetuadas de Outubro a Janeiro e de Março a Setembro. E no café armazenado podem empregar-se fumigações de bissulfito de carbono, tetacloreto de carbono ou bicloreto de etileno à razão de 10 litros por cada 30 metros cúbicos de capacidade.

O combate da broca dos troncos pode ser feito por meio de pincelagem com emulsão a 0,5 % de « Dieldrine » pura.

O combate das cochonilhas faz-se com caldas oleosas, mas o seu preço elevado dificulta ou impossibilita o emprego. O uso de inseticidas sistémicos como o óxido bisdimetilamino flurofosforado é recomendável por destruir as cochonilhas, sem destruir os seus depredadores.

A formiga deve combater-se com inseticidas como « Aldrin », « Clordano », « Dieldrine », « Heptacolor » e « Toxofeno ».

A aplicação de inseticidas à base de DDT ou de BHC deve ser seguida de aplicação de caldas oleosas.

As moléstias mais importantes são a ferrugem alaranjada (**Hemileia vastratx**), a ferrugem farinosa (**Hemileia coffeicola**), a putrefação das raizes (**Rozellinia** sp.) e finalmente a antracnose dos frutos (**Glomeralla cingulata**).

Contra a ferrugem alaranjada o mais recomendável é o cultivo de clones imunes ou altamente resistentes de que já se falou, mas ainda se não passou neste domínio da fase experimental. O controle da moléstia pode também ser feito por meio da calda bordalesa a 0,4 % ou de cobre cuproso a 0,2 %. Julga-se ser suficiente fazer uma aplicação em Outubro ou Novembro, outra em Janeiro ou Fevereiro e outra ainda em Abril ou Maio.

A ferrugem farinosa parece poder ser também controlada pelas caldas cúpricas.

A luta contra a putrefacção das raizes consiste no arranque e destruição das plantas afetadas e abertura de valas em torno dos respectivos locais, drenagem do terreno e correcção de excesso de acidez. Algumas árvores de sombra são particularmente suscetíveis à moléstia, como é o caso das molucanas (**Albizia falcata**) que devem ser eliminadas.

A antracnose dos frutos ataca principalmente o Libérica cultivado em locais de clima superúmido. Recomenda-se podar os cafeeiros de maneira a promover o arejamento da copa, a aplicar caldas cúpricas.

E preciso estar-se prevenido principalmente contra a morte súbita que se julga ser provocada por um **Fusarium** sp. Não há ainda qualquer notícia de aparecimento da moléstia em S. Tomé e Príncipe.

33. Tecnologia

Fez-se a descrição e crítica dos métodos de preparo do café — seca ao sol, fermentação da cereja e despolpamento. Recomenda-se insistentemente a adoção

do despolpamento como o processo que mais convém ao preparo de café nas condições de clima da província.

O despolpamento do café consiste em retirar mecânicamente a polpa da cereja, isto é, o epicarpo e mesocarpo do fruto, libertando a amêndoa — 0 grão de café—envolvido de tegumento (película) e endocarpo (pergaminho). Para adotar o processo é indispensável colher cereja madura e dispor de água abundante —cêrca de 3 litros por litro de cereja laborada.

Os principais fabricantes de depolpadores são os seguintes: Grã-Bretanha —« E. H. Bentall & Co. Ltd. », Heybridge, Maldon; « Davidson & Co. Ltd. » e « Sirocco Engineering Works », Belfast; « John Gordon & Co.. » 165, Dashood House, 69, Old Broad Street, Londres, E. C. 2; e « Wm. Mc Kinnon & Co. Ltd. », Spring Garden Ironworks, Aberdeen, Scotland, Estados Unidos da América do Norte — « Marcus Mason & Co., Inc. », Westboro, Mass.; e « Squier Corporation », Buffalo, Nova Iorque, Alemanha — « Paul Kaack & Co. », Duppelstrasse 48, Hamburgo, 30; e Bohm & Wahlen, Hamburgo.

A escolha do despolpador deve ser feita tendo em atenção o café a que destina, visto os despolpadores mais comuns serem fabricados para trabalhar cereja de Arábica ou Robusta e geralmente impróprios para trabalhar cereja de Libéria que é muito grande.

E preciso remover a mucilagem, depois do café ter sido despolpado. A remoção pode ser mecânica por meio de despolpador-lavador « Aquapulpa » fabricado por « Bentall », química por meio de soluções de soda cáustica a 3-5 % durante dois minutos, e enzimática por meio de fermentação durante 12 h, ou fermentação acelerada com « Benefax ».

Depois de removida a mucilagem o café tem de ser lavado em máquina apropriada e seco em secadores de que se indicam os seguintes fabricantes: « Bentall », « Mc Kinnon » e « Mason » cujos endereços se referiram a propósito de despolpadores, e ainda « Agricultural Dryhg Systems Inc. », 16 California Street, San Francisco 11, California, U. S. A.; e « Mario Babbini & Cia. Ltda. », Rua Cruz Branca, 207, S. Paulo, Brasil. Além destes fabricantes de secadores de café em pergaminho, indica-se também um fabricante de secador para café coco: « Indústria de Máquinas Moreira S. A. », Rua da Moóca, 2.100, S. Paulo, Brasil.

O descasque é feito à maquina. Descascadores indicados para descasque de café coco são fabricados por « Serafim Blasi & Cia., Ltda », Botucatu; « Indústrias Máquina d'Andrea S. A. », C. P. 55, Limeira; « Máquinas Mori, Ltda. », Rua Itabaiana, 128, S. Paulo; « Meireles & Companhia, Ltda. », C. P. 342, Lins; e « B. Penteado S. A. », C. P. 30, Limeira, no estado de S. Paulo, Brasil. Descascadores para café pergaminho são construidos pelos fabricantes de despolpadores e por « The Engelberg Huller Co., Inc. », Syracuse, Nova Iorque, E. U. A..

As máquinas de descasque fazem parte de conjuntos que também limpam e classificam o café, separando-o em tipos. Porém é necessário completar o trabalho por escolha manual cujo rendimento pode aumentar pelo uso de tapetes rolantes em vez de mesas fixas.

34. Resultados econômicos do cafèzal

Nota-se primeiramente grande desperdício de mão-de-obra nos cafèzais existentes, o que se ilustra com o seguinte exemplo: em certo caso a percentagem

de jornais perdidos foi de 56 % do total em um ano de trabalho. Por quatro trabalhadores, empregados no cultivo e preparo do café perdem-se mais de cinco por doença, viagens à cidade, transferências, domingos e feriados, cozinhas, hospitais, limpeza de acampamentos, etc. E a produção média de café é sòmente de 356 kg de café comercial por trabalhador e por ano, ao passo que em Angola é de 500 em relação ao café Arábica e de 1.000 em relação ao Robusta.

O custo da produção em cafèzal bem cuidado calculou-se com base nos seguintes rendimentos e preços; produção média por hectare igual a 500 kg de Libérica, 750 kg de Robusta e 1.000 kg de Arábica; produção média por tabalhador e por ano de 500 kg de Arábica ou Libérica e 1.000 kh de Robusta. Vencimentos mensais: administrador 8.000$00; capataz, encarregado de fábrica, mecânico e empregado de escritório 3.000$00; dois condutores a 1.500$00 cada. Salário diário dos trabalhadores admitiu-se ser de 20$00. Encargos com a exportação calcularam-se em 5$25 por quilo de Arábica; para gastos gerais destinaram-se 3 % de todas as despesas; e os juros ao capital calcularam-se à taxa de 9 %.

O custo de instalação de um hectare de café Arábica, onde não haja que combater pragas nem moléstias, nem que regar foi calculado em 12.790$00 no princípio do quarto ano após o plantio. A desvalorização anual em 20 anos será de 639$50.

O custo das benfeitorias em cafèzal de 100 há foi calculado em 10.000$00 por hectare, a que corresponde desvalorização anual de 200$00 em 50 anos.

O custo de motores e máquinas em cafèzal de 100 ha calculou-se ser de 2.500$00 por hectare, a que corresponde desvalorização anual de 250$00 em 10 anos. O custo de veículos foi avaliado em 1.500$00 por hectare, a que corresponde desvalorização anual de 300$00 em 5 anos. As ferramentas a alfaias agrícolas destinaram-se 200$00 por hectare, a que corresponde desvalorização anual de 50$00 em 4 anos.

O custo anual da exploração (despesas efetivas) de um hectare de cafèzal de Arábica em plena produção foi calculado em 9.020$00, correspondente a uma tonelada de café comercial posta a bordo.

O custo completo de uma tonelada de café Arábica a bordo foi calculado em 9.892$00. Este custo, depois de pagos os impostos e as contribuições, eleva-se a 15.142$00.

O preço médio de exportação de café, calculado a partir de base desfavorável ao Arábica visto englobá-lo com o Libérica que alcança cotações muito mais baixas, foi em 1956 de 32.697$00 por tonelada.

ESTUDO AO AR LIVRE

A vida ao ar livre traz grande benefício, à saúde e é muito vantajosa no trabalho intelectual. Os alunos que estudam ao ar livre, ou em salas bem arejadas, gozam mais saúde e têm maior facilidade em aprender.

Faça com què seu filho se habitue a estudar ao ar livre. — SNES.

RESTAURAÇÃO DOS CAFEEIROS

PAULO CUBA

São Paulo ainda poderá manter milhões de cafeeiros. Essa planta abençoada, e nunca bem cuidada, continua sendo, apesar das vicissitudes, o mais rico veio aurífero do Brasil. Como a produção do café está se tornando cada vez mais cara, o lavrador precisa adotar novas práticas agrícolas a fim de que possa aumentar as suas colheitas, e assim baratear o custo do produto. Três práticas importantes precisam ser adotadas ou, se já empregadas, devem ser aperfeiçoadas. São elas:

1) contrôle da erosão;
2) produção de estêrco;
3) modo de aplicação do estêrco.

1) CONTROLAR A EROSÃO é reter as águas, tanto quanto possível. Não se deve permitir o escoamento natural das águas das chuvas caídas no cafèzal. Essas águas devem infiltrar-se na terra. Assim elas não sairão carregando parte do solo e beneficiarão os cafeeiros, que são plantas que precisam de muita água. O modo mais simples para se conseguir isso é uma combinação de covas e curvas em desnível. Se abrirmos covas de 50 cm em tôdas as dimensões, uma para cada dois cafeeiros, ou seja para cada 25 metros quadrados de terreno, seria necessário uma chuva de 5 mm para enchê-los, caso não houvesse infiltração e tôda a água escorresse pela superfície do solo, pois a capacidade de cada uma dessas covas é de 125 litros.

Como a infiltração das águas das chuvas se processa constantemente, essas covas abertas no cafèzal serão suficientes para reter as águas de uma chuva de 50 mm em uma hora. Como, mesmo assim, poderíamos estar aquém do limite de segurança, é aconselhável combinar as covas com curvas em desnível. As águas que as covas não pudessem reter seriam captadas pelas curvas e levadas para fora do cafèzal, evitando a erosão.

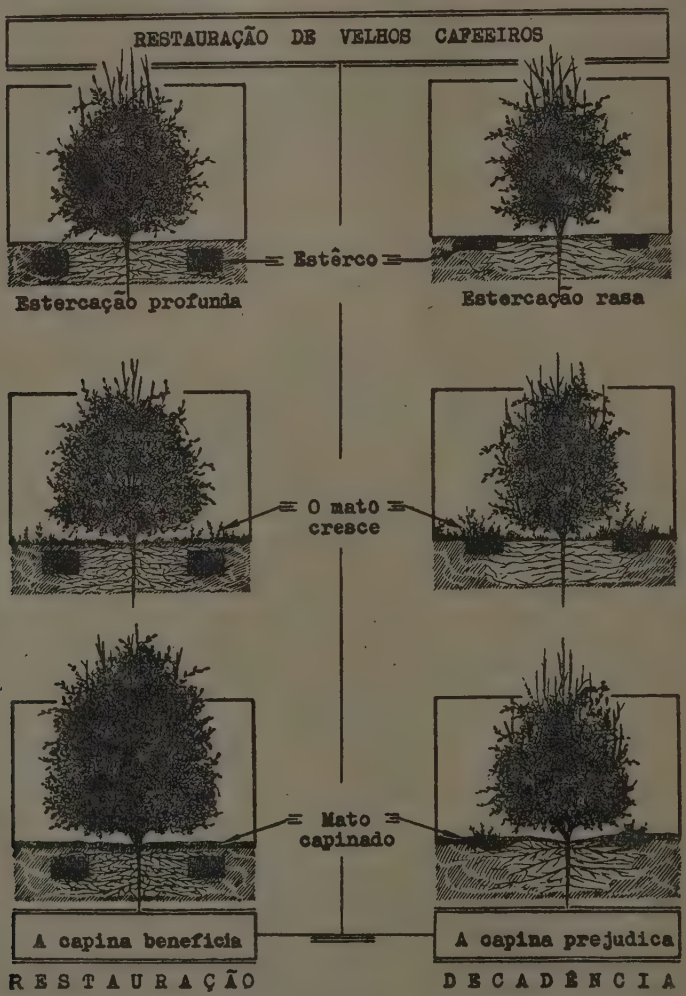
As covas devem ser abertas uma para cada dois cafeeiros, isto é, um vão sim outro não, nas fileiras em sentido transverso ao do declive. Na segunda fileira de covas, elas devem ser abertas alternando as ruas dos cafeeiros. As curvas, com pouca queda, devem ser feitas de 10 em 10 ou de 15 em 15 cafeeiros.

Feito tudo como dito, nada impedirá o uso das capinadeiras puxadas por animal. Estas poderão trabalhar no sentido transverso ao do declive, pois, nas ruas em sentido favorável ao mesmo estarão as covas de retenção. Estas covas, no fim do ano, estarão quase cheias de terra. Nessa ocasião, tôda a matéria orgânica que puder ser alcançada pelo ancinho deverá ser arrastada para dentro da cova, que será acabada de encher com terra. No ano seguinte serão abertas novas covas nos intervalos que ficaram vagos no ano anterior.

Covas e sulcos não são novidades. As primeiras são conhecidas dos lavradores que há muito já as usavam nos carreadores. As curvas, ou sulcos, são de fácil construção e também não são cousa nova. A combinação de

ambos soluciona, pràticamente, o importante problema do contrôle à erosão e o de retenção de água nos cafèzais.

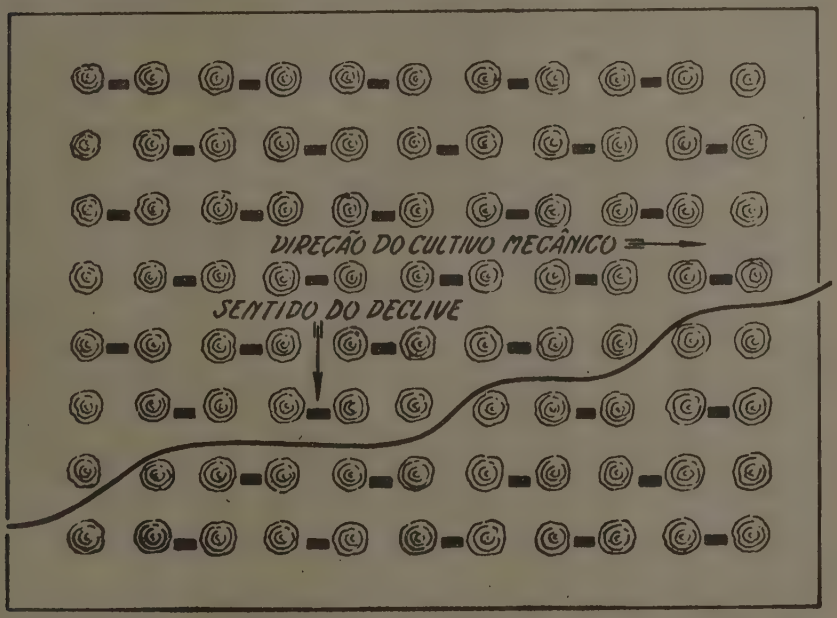
2) A PRODUÇÃO DE ESTÊRCO quase chegou a ser esquecida em face do culto que tomou entre nós a adubação química. O estêrco animal, valioso



revivificador do solo das velhas culturas cafeeiras, é uma mistura de dejeções e palha devidamente curtidas e que não pode ser substituído por simples palhaça mais ou menos fermentada. Adicionar matéria orgânica crua ao cafe-

eiro é perder tempo e dinheiro. É preciso que ela seja antes beneficiada, elaborada pela fermentação. As dejeções animais são quase que insubstituíveis para êsse fim. Elas contém bactérias, fermentos, hormônios, os quais são imprescindíveis para a transformação da matéria orgânica. Para o preparo do estêrco é preferível a escassez ao excesso de água. O estêrco é ainda o misterioso elo entre o animal e o vegetal, no ciclo da vida orgânica.

Para a preparação do estêrco pelo sistema "Nobre" empregamos 18 bois, que passavam o dia no trabalho e pernoitavam na cocheira. Durante 72 dias foram retiradas as camas, de 4 em 4 dias. Êsse material foi depositado em



uma esterqueira que se encheu ao cabo daquele período. Dois meses depois, um metro cúbico de estêrco retirado do meio da esterqueira pesou 600 quilos. Verificou-se assim que com aquêle número de animais e durante aquêle tempo pôde -se obter 11.440 quilos de estêrco bem curtido. Daí deduz-se que um boi, meio estabulado, produz em média, por dia 9 quilos de estêrco bem curtido, ou sejam 3.285 quilos em um ano. Em conclusão, usando-se 10 quilos de estêrco por cova, anualmente, são suficientes 50 bois para adubar 16.425 cafeeiros.

3) O MODO DE APLICAR O ESTÊRCO é muito importante para o seu bom aproveitamento.

O corte de grande quantidade de raízes e redicelas superficiais depaupera consideràvelmente o cafeeiro.

É sabido que as raízes do cafeeiro procuram àvidamente o estêrco e se estendem até êle com rapidez. Se o estêrco fôr aplicado superficialmente,

dentro dos primeiros 10 cm do solo, como é o uso comum, as raízes mais finas e úteis afluem para a superfície. Acontece, porém, que o "mato" também vegeta, de preferência, nessa terra humosa. Então as capinas, ao extirparem as ervas daninhas, destroem também grande parte das radicelas dos cafeeiros. Essa sangria, que se processa regularmente de 3 a 5 vêzes por ano, é de conseqüências muito mais sérias, do que se supõe. Aí está a encantada razão pela qual o cafeeiro "amarela" quando o mato maduro é capinado. A capina, que deveria beneficiar o cafeeiro, chega, dessa forma, a prejudicá-lo sèriamente.

Estamos de pleno acôrdo com os lavradores que condenam o uso de arados e capinadeiras no cafèzal, quando se aplica estêrco ou matéria orgânica superficialmente. A estercação superficial, qualquer que seja a sua forma, torna incompatível o uso da enxada ou da capinadeira. A estercação profunda — na qual a mistura de estêrco e terra fica no mínimo a 20 cm abaixo da superfície — traz duas vantagens: aumenta a produção e torna possível o uso da capinadeira e o da enxada na extirpação das ervas daninhas sem prejuízo para o cafeeiro.

Ao passo que uma estercação rasa encaminha o cafeeiro para a decadência, a estercação profunda o conduz para a restauração. Êste detalhe, simples na aparência, tem suas raízes ligadas a decadência do cafeeiro e pode ser o lema do reerguimento de sua cultura.

Para obter MAIS CAFÉ COM MENOS CAFEEIROS

Plante mudas e sementes selecionadas

Consulte

DIERBERGER AGRÍCOLA LTDA.

Caixa Postal 48 — Fone 1121

LIMEIRA — Est. de São Paulo

FOLHETOS GRATIS

MUDAS SEM TORRÕES

ANNIBAL TORRES DE MELLO

Engenheiro Agrônomo

O processo de plantação de **mudas sem torrões** é menos exigente que o de **mudas com torrões**, portanto, muito mais simples e muito mais fácil.

Devido a que as plantas já atingiram certa altura e, conseqüentemente, conseguiram transpor fases bem delicadas de seu cícLo vegetativo, isto é, de sua vida, não mais necessitaremos do viveiro pròpriamente dito.

Assim, pois, é a superfície de transplantação a área de que, ùnicamente, necessitamos para receber as mudas, até que elas possam ser plantadas.

A escolha de mudas a serem transplantadas não será feita a êsmo. Escolheremos as que satisfizerem determinadas condições, mais viçosas, mais aprumadas, etc.

Quando as mudas começam a ficar **encruzadas,** isto é, desde que tenham de um a dois pares de ramos laterais, é porque, geralmente, já a haste atingiu um diâmetro suficiente para suportar a **mudança,** queremos dizer, o **arrancamento.** E êsse diâmetro deve ser considerado em tôrno de 0,01 m.

No **arrancamento,** o cafeicultor jamais desprezará a utilitária intervenção da ferramenta, de preferência a cavadeira, por ser a que mais se presta para tal fim.

As condições a que nos referimos para a escolha das mudas são, dentre outras, as seguintes:

a) — mudas aprumadas e viçosas;

b) — possuindo 1-2 encruzamentos, isto é, um ou dois pares de ramos laterais;

c) — o tronco com um diâmetro de 0,01 m., mais ou menos, de preferência não ultrapassando êste limite;

d) — boa procedência e melhor qualidade;

e) — novas e fortemente enraizadas, por um sistema radicular perfeito;

f) — grossura proporcional à base e ao desenvolvimento da muda;

g) — grossura excessiva implicará em conseqüências geralmente prejudiciais ao desenvolvimento e à produção;

h) — as mudas novas reunem um grande número de qualidades devendo ser preferidas às velhas;

i) — é um êrro recorrermos aos cafèzais velhos para busca de mudas, sob a alegação de que já estão aclimatados;

j) — as mudas devem ser preparadas em campo e época adequados, e sob todos os cuidados da técnica, a fim de se evitarem futuros dissabores na cultura e produção cafeeira.

O cafeicultor contará, por certo, com despesas de algum vulto para a instalação de **viveiros**, o que não constitui motivo de desânimo, pois, está visto, serão elas sobejamente compensadas dado o lucro que a safra representará.

Os viveiros bem trabalhados e as **mudas** bem cuidadas, vigorosas, só poderão proporcionar colheitas compensadoras, não só em quantidade mas, também, em qualidade.

Após a seleção das **mudas**, serão elas podadas com um **podão** ou canivete bem afiado; à luz da técnica, porém.

A poda não será feita em qualquer lugar, assim, digamos, por mera simpatia, não.

Bem do ponto de separação do caule das raízes, o **coleto**, medem-se uns 0,20 m. acima dêste, e aí é que se procede o corte — a poda. Excetuando-se a **raíz principal**, também chamada **pião**, tôdas as demais serão aparadas, suficientemente. E mesmo a própria **raíz principal** será podada quando seu comprimento fôr excessivo, para ser contida no cesto sem ser dobrada o que resultaria em ser quebrada.

Assim escolhidas e podadas, as mudas serão envolvidas por uma camada de **terriço** umedecido e protegidas, depois, por uma aniagem molhada, tratamento especial êste, de caráter indispensável para que sejam colocadas dentro de cêstos e, em seguida, conduzidas no **plantio definitivo** nas covas.

As covas, então abertas, serão no momento imediatamente antes do plantio cheias de terra especial, até à altura do solo natural. Depois disto, com o auxílio do **plantador**, o operador fará um **furo** no centro de cada cova, a fim de receber a muda.

A profundidade e a largura dêsse **furo** serão de acôrdo com as dimensões da muda que se vai plantar.

O operador deve ser pessoa habilitada, capaz de evitar prejuízos acidentalmente impostos à vida da planta, e que se fazem sentir desde o momento em que é a mesma colocada na cova, como por exemplo: a raíz principal ficará bem dirigida e colocada no **furo**, sem que se dobre, pois, se isto suceder, promoverá o raquitismo da nova planta, donde a produção de grãos

defeituosos, de má qualidade, desvalorizados. Por outro lado, na maioria dos casos, a planta morre antes do tempo.

Logo após a colocação da planta na cova, isto é, no **furo**, o operador servindo-se dos próprios pés, chegará a terra em volta da haste até encher o vazio entre esta e as paredes do **furo**; irá calcando a terra assim amontoada, no sentido da periferia para o centro da cova, até que tenha feito penetrar a maior quantidade possível de terra. Isto posto, puxará levemente a planta, a fim de que se desdobre a raiz por acaso assim colocada, mas apenas o suficiente para se certificar de que, também, isto não aconteceu. Finalmente, ainda com os pés, calcará o restante da terra amontoada, de forma que se não dê, futuramente, estagnação d'água em volta da haste, o que constituirá sério atenuante para o apodrecimento da planta.

A prática de se colocarem as mudas nas covas, de modo a ficarem um tanto inclinadas, é reconhecidamente desvantajosa e, como tal, inaconselhável, pois permite às plantas nascerem tortas.

Geralmente, salvo poucas exceções, a época mais aconselhável para o plantio das **mudas sem torrões** é em abril e maio.

À proporção que os brotos forem aparecendo, serão suprimidos deixando-se, entretanto, os mais vigorosos e mais equidistantes, como os mais verticais e mais uniformes, **linheiros.**

A retirada das ervas daninhas e a limpeza da cova são condições indispensáveis, que podem ser preenchidas durante as capinas, quer parciais quer totais.

Os cafèzais provenientes de **mudas sem torrões**, devem ser capinados umas quatro vêzes por ano, considerando-se porém a fertilidade das terras.

A proteção dos cafeeiros novos por meio de **abrigos contra o vento** é de todo necessária, o que se poderá proceder fazendo culturas apropriadas, sobressaindo-se dentre estas a do **feijão guandu (Cajanus indicus)** que, por suas notáveis qualidades, têm dado os melhores resultados.

Outras plantas também aconselháveis para **abrigos** são o caládium, o milho, a mamoeira, a mandioca, etc., mas de caráter provisório e nas plantações de pouca importância.

Procure ler boas publicações sôbre assuntos agrícolas. E consulte os técnicos. Não trabalhe rotineiramente.

BANCO DO ESTADO DE SÃO PAULO S. A.

CAPITAL REALIZADO: Cr$ 500.000.000,00

DEPÓSITOS — EMPRÉSTIMOS — DESCONTOS — CÂMBIO
COBRANÇAS — TRANSFERÊNCIAS — TÍTULOS — COFRES
DE ALUGUEL — DEPÓSITOS NOTURNOS

73 AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO E
7 EM OUTROS ESTADOS

AS MELHORES TAXAS — AS MELHORES CONDIÇÕES —
RAPIDEZ — EFICIÊNCIA

AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO

Adamantina
Aeroporto de Congonhas (Capital)
Amparo
Andradina
Araçatuba
Araraquara
Araras
Atibaia
Avaré
Barretos
Batatais
Bauru
Bebedouro
Botucatú
Birigui
Bragança Paulista
Brás (Capital)
Caçapava
Campinas
Campos de Jordão
Casa Branca
Catanduva
Dracena
Franca
Gália
Guaratinguetá
Ibitinga
Itapetininga
Itapeva
Itú
Ituverava
Jaboticabal
Jaú
Jundiaí
Lençois Paulista
Limeira
Lins
Lucélia
Marília
Mirassol
Mogi-Mirim
Novo Horizonte
Olímpia
Ourinhos
Palmital
Penápolis
Pinhal
Piracicaba
Pirajuí
Pirassununga
Pompéia
Presidente Prudente
Presidente Venceslau
Quatá
Rancharia
Registro
Ribeirão Preto
Rio Claro
Santa Cruz do Rio Pardo
Santo Anastácio
Santos
S. Bernardo do Campo
São Carlos
São João da Bôa Vista
São Joaquim da Barra
São José do Rio Pardo
São José do Rio Preto
São Simão
Sorocaba
Tanabí
Taubaté
Tietê
Tupã

AGÊNCIAS EM OUTROS ESTADOS

Anápolis — Goiás
Goiania —
Campo Grande — Mato Grosso
Natal — Rio Grande do Norte
Pôrto Alegre — Rio Grande do Sul
Rio de Janeiro — Distrito Federal
Uberlândia — Minas Gerais

MATRIZ: Praça Antônio Prado, 6 — São Paulo — Caixa Postal, 789 — Endereço telegráfico: BANESPA

Resumos e Transcrições

VOLTAREMOS A QUEIMAR CAFÉ?

NÃO PODEMOS, DE MODO ALGUM, REPETIR A AMARGA EXPERIÊNCIA DE 1931 — O MÉTODO **RINMAN** E OS MOTIVOS DO SEU TORPEDEAMENTO — ARANHA, ALKMIM E OS DOIS PLANOS DE VALORIZAÇÃO — 82 MILHÕES DE SACOS ATIRADOS FORA — PORQUE FORAM ABANDONADOS OS CONTRATOS DE PROPAGANDA — SE REVIVIDO O MÉTODO RINMAN, A PETROBRÁS DEVE SER CHAMADA A EXECUTÁ-LO — ÍNTEGRA DA PROPOSTA DE 1931 E AS RAZÕES PELAS QUAIS ROTSCHILDS E KRUEGER SE DESINTERESSAM DO SEU FINANCIAMENTO.

Há 27 anos era levado ao conhecimento do Govêrno da época a existência de um plano destinado ao aproveitamento dos excedentes do nosso café. Seu autor, o dr. Erik Ludwig Rinman, o fizera depositar, na Repartição competente, no dia 19 de agôsto de 1930, (depósito n.º 8.898). Os detalhes respectivos foram publicados no Diário Oficial de 31 de julho de 1931, pág. 12.452.

Quem era o dr. Rinman? Era um sábio de origem sueca. Seu extraordinário gênio inventivo já se fizera notar noutros empreendimentos de grande valor, levados a efeito em países dos mais adiantados do mundo e com o maior e mais retumbante sucesso.

Idealizara êle a construção de um conjunto de máquinas que aproveitariam quìmicamente o café, transformando-o em sub-produtos dos mais procurados, tais como acetona, butanol, álcool, óleos lubrificantes e vegetais, cafeína, sulfato de amônio e hidrogênio.

A exploração industrial dêsse plano, que tomou a designação de "Método Rinman", foi entregue a um concessionário domiciliado em Estocolmo, o sr. A. V. Holm, que logo tomou providências no sentido de entender-se com os interessados na sua aplicação.

O sr. Edwin Westerlund, que o levou ao exame do Govêrno Provisório, nos contou como tomara conhecimento de sua existência.

INTUIÇÃO

Em meiados de 1930 lia êle um exemplar do "Diário Oficial", quando teve a sua atenção voltada para um assunto que lhe pareceu interessar às nossas autoridades. Um inventor sueco procurava patentear aqui um processo para o aproveitamento do feijão e de outras leguminosas. Embora não fizesse menção especial ao café — que concentrava, na época, as atenções gerais, já que os excedentes respectivos montavam, então, a mais de 30 milhões de sacas — teve êle como que a intuição de que o referido invento poderia ter aqui melhor e mais eficiente aplicação se utilizado no aproveitamento das sobras do nosso principal artigo de exportação.

Resolveu, então, escrever ao dr. Rinman para transmitir o seu pensamento e qual não foi a sua satisfação ao receber a resposta de que o método referido também poderia ser empregado no caso do café.

Estabelecidos, assim, os primeiros contactos, o sr. Edwin Westerlund sentiu logo a necessidade de um entendimento direto com o autor do plano e o respectivo concessionário, em Estocolmo. Mas como realizar uma viagem tão dispendiosa, se êle, comerciante modesto, não dispunha de recursos imediatos para custear as respectivas despesas.

Só havia, na ocasião, um meio prático: vender as jóias da espôsa. E ela, que como o marido, sonhava com a possibilidade de realizar o maior negócio de tôda a sua vida, não vacilou.

Na venda precipitada dêsses adornos de estima, os 100 contos de réis apurados foram dedicados exclusivamente à execução do seu plano.

Duas viagens realizou o sr. Westerlund à Suécia, efetuando os estendimentos que lhe pareceram indispensáveis para o êxito da tarefa.

Em Dezembro de 1931, depois de preparados os detalhes técnicos necessários, êle encaminhou, finalmente, a proposta oficial ao sr. Getúlio Vargas.

Nesse documento, — cuja íntegra publicamos abaixo o concessionário do plano, sr A. V. Holm, buscava o apoio financeiro do nosso govêrno para a execução do grandioso empreendimento.

Mas a despeito de suas ligações políticas no Brasil, e da facilidade de acesso aos círculos governamentais, — era, êle, concunhado do sr. Lindolfo Collor, — o sr. Edwin Westerlund, sueco de origem, mas já naturalizado brasileiro, após 4 a 5 anos se convenceu da inutilidade dos seus esforços.

COLLOR E ARANHA

Lindolfo Collor e Oswaldo Aranha eram membros do Govêrno Provisório, primeiro Ministro do Trabalho e o último, da Fazenda. Já então disputavam a hegemonia política, pois ambos aspiravam a ser o sucessor de Getúlio Vargas na chefia constitucional da Nação.

Dêsse modo, embora o método Rinman tivesse contado com a simpatia e o apoio ostensivo dos demais ministros inclusive do Ministro da Agricultura, o então tenente Juarez Távora, tudo leva a crer que o seu *torpedeamento* foi, levado a efeito pelo sr. Oswaldo Aranha, precisamente o homem a quem cabia decidir quanto ao financiamento respectivo.

Essa é uma das versões conhecidas. A outra é que êle, estando sèriamente comprometido na execução de um plano de Valorização do Café — que acabou nos custando, por sinal, quase a ruina do país — por capricho, por vaidade ou por outro qualquer motivo, não quis recuar, preferindo queimar ou atirar ao mar os excedentes a aproveitá-los conforme as especificações do método Rinman.

DIVERGÊNCIAS

Na época, aliás, houve sérias divergências entre o sr. Aranha e o sr. Mauro Roquette Pinto, então presidente do Conselho Nacional do Café. Êste era radicalmente contrário à destruição do nosso café e resolveu empregar os excedentes na propaganda. Mas sofreu uma campanha terrível através da imprensa, com dinheiros arrecadados, especialmente para êsse fim e que eram gastos, todos os dias, nos "a pedidos" mais violentos.

Vencido pela pressão dos interessados, o Govêrno acabou com o Conselho Nacional do Café e criou o Departamento Nacional do Café, que mandou cancelar todos os contratos de propaganda.

O sr. Roquette Pinto, pouco antes de sua morte trágica, divulgou o seu precioso testemunho, em carta que dirigiu a "O Globo" e da qual transcrevemos, a seguir, o seguinte trecho, que nos dá uma idéia perfeita do problema:

"Foram queimados 82 milhões de sacas de café. Pelos meus contratos de propaganda, eu dava prazo para pagamento do café, mas obrigava ao pagamento de uma libra esterlina de impôsto. Faça-se a seguinte operação: 82 milhões multiplicados por uma libra, dariam ao Brasil 82 milhões de libras, além da renda normal. Feito êste cálculo, pergunto: quem estava certo, eu ou os sabichões das colunas livres dos jornais? Passamos a outro tópico; havia em 1932, uma comissão de compras instituida pelo Govêrno. Fiz um contrato de propaganda para a Rússia. A comissão de compras vetou o contrato porque não tínhamos relações diplomáticas com a Rússia. Fui à tal comissão e argumentei que se não tínhamos relações diplomáticas, teríamos relações comerciais. Foi tudo inútil".

SITUAÇÃO DRAMÁTICA

Era esta, pois, a situação dramática que atravessavamos naquele período da vida financeira nacional.

O sr. Westerlund não teve dificuldade em obter o café necessário para as suas experiências. O Instituto de Café do Estado de São Paulo ofereceu-lhe quantidades substanciais. O mesmo poderia ter acontecido com o Conselho Nacional do Café. Mas êle não estava precisamente à procura disto, senão em busca de financiamento para a construção da fábrica, que só ficaria concluída, aliás, dentro de dois anos e meio a três. Que lhe interessaria, pois conseguir café se não dispunha do principal?

É evidente que o que o preocupava sobremodo era o desejo de realizar um negócio honesto, com um sentido puramente comercial. Não fôra isto, se teria aliado aos muitos que aderiram ao "golpe da queima do café". Sim, porque quando o Govêrno anunciou a intenção de queimar o café ou jogá-lo ao mar, não faltou quem, mediante manobras escusas, se apossasse de quantidades substanciais do produto, que eram depois colocadas ilìcitamente, dentro e fora do país. Por isso — e com muita razão — houve sempre quem duvidasse que as 82 milhões de sacas tivessem sido real e comprovadamente atiradas ao mar, nas costas de Santos, do Rio e do Espírito Santo, ou queimadas nas gigantescas pilhas erigidas em São Paulo ou na Baixada Fluminense, em holocausto ao Plano de Valorização do Café do sr. Oswaldo Aranha!

A JUNTA EXTERNA

Verificando que o govêrno brasileiro não estava interessado em financiar a construção da fábrica, o concessionário do plano procurou obter ajuda noutras fontes. Não lhe foi difícil consegui-lo, o que demonstra a excelente base de rentabilidade que êle então apresentava.

Efetivamente, a Casa Rotschilds, de Londres, e o sr. Ivan Kruger, êste o "Rei do fósforo". — por intermédio do sr. A. V. Holm, — concordaram em estudar uma proposta do financiamento necessário para a realização do empreendimento (3 milhões de libras esterlinas) em partes iguais. Sobreveiu, porém, a morte trágica do sr. Kruger, seguida da revolução de S. Paulo, que durou longos meses e que foi o início de uma série de pronunciamentos políticos, que fizeram o Brasil mergulhar num período de intranqüilidade e de conseqüente falta de garantias para a aplicação de recursos externos. Diante disso, a casa Rotschilds resolveu não continuar as negociações iniciadas com o sr. Holm.

A PETROBRÁS E O PLANO

Agora, transcorridos 27 anos, o Brasil se avizinha de uma situação semelhante. O autor do Plano de Valorização do Café é outro e se chama José Maria Alkmin. As conseqüências, entretanto, serão inevitàvelmente as mesmas. Já nos aproximamos da casa dos 20 milhões de sacas excedentes e não nos restará, pois, outro recurso senão o de queimar o café ou jogá-lo ao mar.

É, assim, de tôda oportunidade reviver o Método Rinman, que, aliás, foi modificado em 1934, proporcionando, pois, maior rendimento.

Ouvido, em entrevista exclusiva, por "BRASIL DE HOJE", o sr. Edwin Westerlund, que, aos 70 anos, ainda conserva uma vitalidade digna de inveja, assim se pronunciou:

"Tal como em 1931, contínuo animado do mesmo desejo de transformar em realidade, no Brasil, o método Rinman. Se houver, pois, interêsse governamental em revivê-lo, estarei à disposição das autoridades. Creio, aliás, que a sua execução se tornaria, agora, muito mais fácil, diante dos recursos de que dispomos.

"A meu juízo, a iniciativa deveria ser entregue à Petrobrás, que se encontra melhor capacitada para levá-lo avante, visto que dispõe de distiladores, de casas de fôrça e luz e de magníficas instalações para o fornecimento dágua, — elementos êsses necessários ao pleno funcionamento da fábrica".

E, concluindo, em tom de blague:

— "As condições de trabalho é que não podem ser as mesmas. Em 1931, eu tive de financiar as próprias despesas. Gastei, na realidade, tudo o que possuia. Nada recebi em retribuição, senão triste, dolorosa e amarga experiência. Hoje, só mediante o fornecimento de recursos adequados é que me poderei movimentar. Além de tudo, o que antes se conseguia através de um desenvolvido espírito universal de cooperação, — aqui e no estrangeiro — custa, na atualidade, dinheiro e muito".

O MÉTODO RINMAN

Encaminhando ao estudo do sr. Getúlio Vargas o método de autoria do sábio alemão, o sr. Edwin Westerlund dirigiu ao Chefe do Govêrno a seguinte carta:

Exmo. Sr. Chefe do Govêrno Provisório da República dos Estados Unidos do Brasil.

Exmo. Senhor. — Sabendo que pertencem ao Govêrno Federal os doze milhões de sacas de café que, segundo divulga a imprensa, estão condenados a serem queimadas, tenho a honra de submeter à elevada apreciação de V. Excia. o método RINMAN que, aplicado ao café, poderá salvar esta quantidade enorme da destruição, restituindo o seu valor à riqueza nacional.

Pelas experiências feitas em escala industrial numa fábrica que emprega o método RINMAN, ficou plenamente comprovado que de uma saca de café se podem extrair os seguintes produtos:

Acetona	2.10	quilogramas
Butanol I	1.50	"
Butanol II	2.10	"
Álcool	1.80	"
Óleo lubrificante	1.20	"
Óleos vegetais	6.00	"
Cafeína	0.60	"
Sulfato de Amônio	3.00	"
Hidrogênio	0.90	"

Perfazendo um total de 19,20 quilogramas de produtos valiosos, quìmicamente puros, por cada 60 quilogramas de café.

Êstes produtos, cuja aplicação e valor são detalhadamente discriminados no anexo n.º 2, devem dar, na sua venda, um rendimento bruto mínimo de Rs 62$000 por saca. O custo da produção industrial é de Rs 10$000 no máximo, que pode atingir um total de aproximadamente Rs 22$000 por saca, quando acrescido da amortização e dos juros do capital empatado. Como a receita bruta foi calculada em Rs 62$000, teremos um lucro líquido de Rs .. 40$000 por saca.

O resultado acima exposto nos revela o valor do método RINMAN como sendo um grande elemento para a solução do problema do café, eliminando de uma maneira completa as superproduções presentes e futuras, não pela destruição da riqueza, mas, ao contrário, pela sua conversão em produtos especificados acima, que não prejudicam o comércio do café e que permitem a recuperação dos valores condenados a desaparecer.

Considerando, portanto, que o emprêgo do método RINMAN oferece uma solução nacional para o grande problema do café que nos aflige, venho, em nome do Sr. A. V. Holm, de Estocolmo, Suécia, concessionário do dito método, respeitosamente submeter a V. Excia. a seguinte proposta:

1 — O Sr. A. V. Holm se propõe construir uma fábrica de capacidade determinada pelo Govêrno Federal, com aparelhagem moderna e aperfeiçoada, para extrair do café, pelo método RINMAN, os produtos acima mencionados, cedendo os direitos para o Brasil do método RINMAN.

II — Garante a extração dêstes produtos nas quantidades indicadas num total de 19,20 quilogramas por cada 60 quilogramas de café, contendo no máximo 10% de umidade.

III — Garante que o custo de produção, sem juros e amortização, não irá além de Rs 10$000 por saca.

IV — Obriga-se a fornecer, à sua custa, pelo tempo a combinar, técnicos

e profissionais adestrados na extração pelo método RINMAN, não só para o funcionamento da fábrica, como para facilitar a praticagem e adestramento dos técnicos brasileiros.

V — Propõe, sob estas bases, entrar em negociações com o Govêrno Federal para determinar os detalhes dum eventual contrato, assim como a forma de pagamento que, em parte, poderá ser feito em produtos extraídos na fábrica. Se convier, estas negociações poderão ser feitas por intermédio da embaixada brasileira em Estocolmo. — Rio de Janeiro 2-12-1931 — (a) Edwin Westerlund".

O AUTOR DO MÉTODO

A carta acima estava acompanhada de três anexos, de que damos resumo abaixo. Do primeiro constam informações rápidas sôbre a personalidade do dr. Rinman, inventor do método para extrair produtos do café; no segundo, é feita uma descrição detalhada da aplicação dêsse método e do valor médio de cada sub-produto extraído; e o último trata do emprêgo do método Rinman nas zonas produtoras da rubiácea.

No que diz respeito ao dr. Rinman é oportuno recordar que êle teve um fim muito triste, depois de prestar os mais assinalados serviços à Humanidade através dos seus valiosos inventos.

De fato, em 1937, quando a Alemanha já se preparava para a II Guerra Mundial, foi êle chamado por Hitler a fim de cooperar com a sua equipe de sábios já empenhados na descoberta de novos métodos visando assegurar a supremacia dos nazistas na luta armada.

Não existem indícios que tivesse aceitado prazenteiramente ou constrangido o referido convite. O que positivo é que, a êsse tempo, desfrutava de um largo círculo de relações em todo o mundo e uma boa parte de seus amigos residia na Inglaterra. Daí não ser de estranhar que tivesse relutado, embora ìntimamente, em empregar o seu gênio inventivo contra aquêles a quem dedicava uma estima sincera e desinteressada.

O dr. Rinman era homem extremamente forte e dotado de uma saúde férrea. Pois, a despeito disso, um dia o encontraram morto, como se tivesse falecido naturalmente.

Naquele ambiente terrível que dominava todos os espíritos, nunca foi possível determinar a verdadeira causa do súbito desaparecimento do grande sábio.

ANEXO N.º 1

Informações sôbre o Dr. Erik Ludwig Rinman e seu método para extrair produtos valiosos do café.

O método RINMAN foi inventado pelo Dr. Erik Ludwig Rinman, de Estocolmo, Suécia, para extrair produtos valiosos, como óleos, essências, etc. de substâncias vegetais em geral. Consiste principalmente na dissolução das substâncias vegetais em um soluto de bario ou de estrôncio, com a subseqüente evaporação e distilação, até secura, na presença de vapor superaquecido. É, até agora, o único processo que permite o aproveitamento econômico das substâncias vegetais pobres em produtos oleosos. A extração pelo método RINMAN

é completamente inodora, podendo as fábricas serem colocadas, sem inconveniência, para a população, nos centros populosos. Nota-se também a inteira ausência de resíduos a serem transportados, sendo que os mesmos são queimados na própria fábrica para a recuperação das matérias químicas empregadas no processo. Saem, portanto, das fábricas ùnicamente produtos aproveitáveis.

O Dr. Rinman tem 57 anos de idade. É engenheiro-químico formado pela Universidade de Upsala. Obteve o título de doutor em 1902, defendendo a tese sôbre os compostos de TRIAZOL, BITRIAZOL e TRITRIAZOL. Foi docente de química na Universidade de Upsala, 1901-1908. É doutor honorário pela Universidade de Charlottenburgo, de Berlim desde 1924

Deixando a universidade, em 1908, dedicou-se à química orgânica industrial, à fabricação de célulose e papel, e especialmente, ao aproveitamento dos resíduos das fábricas que empregam como matéria prima quaisquer vegetais.

Inventou numerosos processos hoje mundialmente empregados nas indústrias de célulose e papel, entre outras o da fabricação de papel com a palha de cereais, sem emprêgo de aglutinantes, aplicado pela primeira vez em 1925 pela PAPETERIES DE CASCOGNE, em Les Landes, França, e o método para a fabricação de pasta de madeira com o simultâneo aproveitamento dos produtos oleosos contidos na madeira. A primeira fábrica que adotou êsse processo foi a ZELLSTOFFSWERKE REGENSBURG, na Baviera, Alemanha, em 1922. Êsse último processo foi o precursor do método ùltimamente inventado para a extração de produtos valiosos de quaisquer vegetais cuja aplicação agora propomos para o aproveitamento industrial do café.

Em 1916, o Dr. RINMAN foi convidado pelo govêrno alemão para determinar um processo para extrair da palha de trigo produtos alimentícios para os animais. Chegou a montar para aquêle fim quatro fábricas, que funcionaram até o fim da guerra, quando voltaram ao mercado os alimentos naturais. Estas fábricas foram depois utilizadas na produção de celulose.

Ùltimamente foram feitas na Inglaterra, numa fábrica que emprega o método Rinman, exaustivas experiências em escala industrial sob a fiscalização de eminentes químicos inglêses, experiências estas que, em todos os sentidos, confirmaram os resultados anteriormente obtidos.

DESCRIÇÃO DETALHADA

No anexo n.º 2, o sr. Edwin Westerlund, sob o título "Os produtos extraídos do café pelo Método RINMAN", fêz uma descrição detalhada da respectiva aplicação e valor médio. Dêsse trabalho, publicamos, a seguir, um resumo:

Acetona — Empregada como dissolvente em muitas indústrias. Talvez, no princípio, não possa ser totalmente consumida no país; é, porém, exportável, sendo largamente consumida em todos os países. Valor na época: entre Rs. 10$000 e 18$000, por quilograma.

Butanol — Produto precioso. O seu consumo cresce ràpidamente. Emprega-se especialmente como dissolvente na fabricação de tintas à base de celulose, usada na pintura de automóveis, etc. É também empregado na fabricação de nitrocelulose e de celuloide, na fabricação de esmaltes e de tintas em geral, na indústria mineira e para

limpeza a sêco. A produção de butanol vem também poderosamente auxiliar a solução do emprêgo do álcool-motor, sendo que uma adição de sòmente 3% de butanol a uma mistura de gasolina e álcool em quaisquer proporções, dá uma solução homogênea. O seu valor cif portos americanos e franceses (primeiro semestre de 1931) foi: Estados Unidos, dólares 0,26 por quilo ou, em média, ao câmbio atual (da época) Rs 4$300 por quilo. Pode, portantô, se exportado com vantagem.

Álcool-motor — O emprêgo dêste produto dispensa qualquer cuidado em vista das 270.000 toneladas de gasolina que importamos atualmente.

Óleo lubrificante — O óleo lubrificante produzido é um óleo de alto ponto de fulgor, de qualidades semelhantes ao do óleo de mamona, empregado como lubrificante na aviação. O seu valor é, mais ou menos, Rs 2$000 por quilograma.

Óleos vegetais — O óleo de café é muito semelhante ao azeite de oliva. não secante, consistinlo na sua maior parte de oliva. É, em tudo, muito superior ao óleo de carôço de algodão, largamente empregado como óleo comestível, na fabricação de margarina, e para outros fins industriais. O Brasil importou no qüinqüênio 1926-30, na média, mais de 6.000 toneladas de azeite de oliva, num valor total de 36 mil contos de réis por ano. Essa importação pode com vantagem ser substituída pelo óleo de café desodorizado, que, em paladar e digestibilidade, nada ficar a dever ao azeite de oliva. O valor de óleos comestíveis semelhantes, cif respectivos portos foi, em 1929, Estados Unidos, US$ 0,27 por quilo; Argentina pêsos-ouro 0,30 por quilo, ou, em moeda nacional, média Rs 5$000 por quilo.

Cafeína — O consumo mundial dêste produto é de aproximadamente 150 toneladas por ano. Será, portanto, impossível colocar imediatamente a produção tôda, proveniente do aproveitamento industrial do café. Porém, é bem certo que o consumo de cafeína aumentará, uma vez que pode ser vendida por um preço baixo, fornecendo matéria prima para várias indústrias derivadas e de derivados. O seu preço nos mercados mundiais, em lotes grandes, é de US$ 4,00 por quilo, cif.

Sulfato de amônio — Exeeelente adubo azotado, fàcilmente consumido pela lavoura nacional. Preço, mais ou menos, 900 réis por quilo, pôrto Santos ou Rio.

Hidrogênio — O hidrogênio é empregado em várias indústrias, por exemplo, na soldadura, na fusão de cristal de rocha, etc., tendo um valor de cêrca de 44$000 por quilo. O seu maior consumo será, entretanto, na fabricação de adubos azotados, como o nitrato ou cianamido de cálcio, e na indústria dos óleos e gorduras hidrogenados. Esta última indústria emprega grande quantidade de hidrogênio para a limpeza e desodorização de vários óleos e graxas vegetais e animais. Por exemplo, trata-se até óleo de baleia com hidrogênio, obtendo-se até óleos de pureza suficiente para serem empregados

como óleos combustíveis. O mesmo se poderia fazer, com vantagem, com a banha, melhorando a sua qualidade e obtendo-se um produto inodoro, mais branco, de durabilidade maior, e de paladar melhorado. Para êsse fim poderá o hidrogênio ser inteiramente consumido pela grande indústria nacional de fabricação de banha.

Resumindo, podemos afirmar que não faltará mercado para a colocação dos produtos extraídos do café e por preços remuneradores.

RENDIMENTO BRUTO E LÍQUIDO

No anexo n.º 3, que recebeu o título de "A solução definitiva do problema do café pelo emprêgo do método RINMAN nas zonas produtoras", o sr. Westerlund, depois de frizar que o rendimento bruto obtido na venda dos referidos sub-produtos era de 62$000 por saca, ou 62 cruzeiros, declarava:

"O rendimento líquido será, entretanto, muito diferente para um fábrica situada no interior e a sua instalação nas zonas cafeeiras terá uma grande influência sôbre o custo e a qualidade do café. O café destinado à exportação deve ser apanhado a mão, escolhendo-se só grãos maduros, enquanto se deixa o resto secar na própria árvore e cair no chão".

"A colheita do café destinado ao aproveitamento industrial se reduzirá *ao recolhimento dos grãos maduros caídos ao solo.* O tratamento no terreiro e o beneficiamento serão desnecessários. A sacaria poderá ser dispensada, fazendo-se o transporte para as fábricas a granel. O custo do café destinado ao aproveitamento industrial baixará portanto consideràvelmente, podendo ainda serem com vantagem *aproveitados os refugos e cascas, antes postos fora.* Ao mesmo tempo a colheita dêste café chegará ao máximo volume possível em vista de todos os grãos atingirem a maturação, o que certamente aumentará o rendimento dos produtos fabris".

Na época, o custo de café destinado a ser aproveitado industrialmente não ia além de Rs 23$000 por saca, assim discriminado:

Tratamento no cafèzal a 3$000 por arrôba	12$000
Colheita a $200 por arrôba	3$200
Transporte a $200 por arrôba	$800
Transporte para fábrica $750 por arrôba	3$000
Juros, etc. 1$000 por arrôba	4$000
Total Rs$	23$000

"Sendo o custo da produção fabril, inclusive amortização e juros e imprevisto computados em Rs 22$000 por saca, chegamos a uma despesa total de Rs 45$000, que, deduzida da receita bruta de Rs 62$000, deixará um lucro líquido de Rs 17$000 por saca, em favor do lavrador" — consignava o relatório. E argumentando:

"Êste lucro prova que é possível e vantajosa uma industrialização do café no interior, nas zonas produtoras. O lavrador ficará livre da ameaça da superprodução. O que não pode exportar com vantagem, entrega à fábrica, certo de que, em qualquer caso, a sua atividade será remuneradora, *por maior que seja a sua safra*".

A "via crucis" da exportação do café

THEOPHILO DE ANDRADE

A exportação de café, no Rio de Janeiro, é uma "Via Crucis" de doze estações. Para poder exportar uma saca de café, tem o comerciante de percorrer vários quilômetros, visitando, algumas por mais de uma vez, repartições que ficam em pontos distanciados da cidade. E o pior é que as repartições funcionam, em sua maioria, apenas das 12 às 16 horas, quando café, neste país, deveria poder ser processado para embarque durante 24 horas por dia.

O resultado é que, outrora, era possível fazer um embarque no mesmo dia do fechamento do negócio. É comum que, em épocas de oscilações de preços, os importadores não queiram comprometer-se com muita antecedência preferindo fechar o negócio quando o navio está no pôrto. Presentemente, contudo, não se pode preparar um embarque em menos de três e às vêzes cinco dias, com o que se perde o negócio e deixa-se de exportar.

O comércio tem reclamado, insistentemente, contra essa situação. E desde anos, todos os ministros da Fazenda que assumem o cargo prometem tomar enérgicas providências a respeito. Tudo não passa de fogo de palha. Com o perpassar dos dias, a coisa amortece. Surgem as dificuldades por parte da burocracia que, a pretexto de fiscalização, sabe criar a dificuldade para depois vender a facilidade. Tudo ficou como dantes, no Quartel de Abrantes. E o comércio continua condenado à "Via Crucis" de doze estações para exportar o café.

Agora, com o advento do sr. Lucas Lopes ao Ministério da Fazenda, a questão reviveu. E outra vez tem o comércio revivida a esperança de que possa ver facilitada a sua missão de canalizar dólares para êste país. Desta feita, a coisa nasceu dentro do Grupo de Trabalho para o Fomento da Exportação, que havia sido criado pelo ministro José Maria Alkmim e que foi inaugurado pelo ministro Lucas Lopes. E êste está, realmente, a prestigiar aquela iniciativa. Exatamente para tratar dela, foi criado o Subgrupo de Simplificação Burocrática, que está a funcionar sob a direção do ministro Roberto Campos.

O problema não é só de café, nem sòmente do pôrto do Rio de Janeiro. Sabemos que outros produtos têm a sua exportação impedida pelo papelório e pelo regime burocrático que nos corroi. E que há portos, como, por exemplo, o do Recife, em piores condições que o do Rio de Janeiro.

Vamos ficar aqui, porém, no pôrto do Rio e no café. A situação pode ser vista de um resumo que uma firma fêz da verdadeira "Via Crucis" a ser percorrida para exportar o produto, e que tem nada menos de doze estações:

1) — A primeira estação é a "Declaração de Venda" (form. número 1) em seis vias, apresentada ao IBC, dentro de três dias a contar da data da venda, no horário das 12 às 16 horas, à avenida Rodrigues Alves, 129.

Se a exportação se destinar à Finlândia, Islândia, Checoslováquia e outros países, o exportador deverá entregar um compromisso, junto à Declaração de

Venda, de que no momento do embarque contratará com a Sociedade Brasileira de Superintendência — entidade internacional sediada em Genebra — o contrôle do desembarque da mercadoria do destino final, fornecendo ao exportador um certificado a respeito. O custo dêste trabalho é "pago pelo exportador ao câmbio livre".

Depois de registrada a venda pelo IBC, o exportador tem o prazo de dez dias para negociar o câmbio. Caso o câmbio não seja negociado dentro dêsse prazo, a Declaração de Venda fica sem valor.

2) — Para a negociação do câmbio, através dos corretores, faz-se mister o preenchimento de uma ficha de câmbio, a ser apresentada à Fiscalização Bancária para sua conferência e aprovação.

3) — Para providenciar o embarque, o exportador deverá preencher uma Guia de Recolhimento da taxa de Cr$ 10,00 por saca, mais a taxa de propaganda do café no exterior, Cr$ 9,265 por saca (formulário n.º 2).

O recolhimento desta taxa é feito no Banco do Brasil, mediante o preenchimento de impresso próprio (formulário n.º 3), em 5 (cinco) vias, três das quais são anexadas ao formulário n.º 2, para comprovar, junto ao IBC, o seu recolhimento. Local: rua Primeiro de Março, das 9 h 30 às 15 h 30.

O preenchimento da Guia de Recolhimento é minuciosamente feito e a mesma deverá ser apresentada ao IBC no horário das 12 às 16 horas, acompanhada dos "Certificados de Liberação" que comprovem haver quantidade de café liberado para fazer face à Guia apresentada.

As Guias de Recolhimento são assinadas e rubricadas por três funcionários do IBC.

4) — Outro documento exigido é a Guia de Embarque solicitada à Fiscalização Bancária (formulário n.º 4). O Banco negociador do câmbio deverá, primeiramente, visar êsse formulário que, em seguida, é submetido à conferência da FIBAN (Fiscalização Bancária). Local: avenida Presidente Vargas, horário das 12 às 15 h 50.

Em se tratando de embarques para países de moedas de Convênio (Finlândia, Islândia, Dinamarca, Checoslováquia etc.), o exportador deverá apresentar as Cartas de Crédito juntamente com a Guia, a fim de que a FIBAN as examine.

A Guia de Embarque, que tem a validade de 15 dias, é composta de oito vias e deve ser acompanhada do contrato do câmbio correspondente.

Nos embarques destinados à Islândia, Checoslováquia, Hungria etc., o exportador deverá assinar um têrmo de responsabilidade, comprometendo-se a apresentar, dentro do prazo de noventa dias, comprovante devidamente visado pela autoridade brasileira local, de que a mercadoira entrou no país de destino.

5) — O Despacho Alfandegário (formulário n.º 5) deve ser preenchido pelo exportador (ou por um despachante) e apresentado ao Estado produtor do café, acompanhado de Guias que comprovem haverem sido pagos determinados impostos aos Estados.

Tais repartições estaduais, situadas em diferentes pontos da cidade (a do Estado de Minas: rua Visconde de Inhauma; a do Estado de São Paulo: rua México, etc.), habitualmente só funcionam das 12 às 16 horas.

6) — De posse do formulário n.º 5, é a terceira via entregue à Administração do Pôrto (local: avenida Rodrigues Alves, ao lado do armazém n.º 1, horário das 12 às 15 h 30), a fim de ser calculada e recolhida a taxa de Capatazias; êste recolhimento é extremamente moroso e por vêzes impossibilita o início do embarque no dia seguinte, por não ter sido possível efetuá-lo dentro do horário exíguo de trabalho da Repartição. Na Repartição, para o cálculo e recolhimento das Capatazias, há a intervenção de cinco funcionários!

7) — A próxima estação e o Ministério da Agricultura. Faz-se mister um requerimento (formulário n.º 6), apresentado à Defesa Sanitário Vegetal, localizada à avenida Barão de Tefé (horário das 12 às 16 h 30), que, por sua vez, emite uma Guia, a fim de que o exportador recolha a importância referente à Taxa Fitossanitária. Apresentada essa Guia à Alfândega (local: avenida Rodrigues Alves), para pagamento ali, ela é devidamente processada a a taxa recolhida. De posse da prova do pagamento da taxa, deverá o exportador retornar à Defesa Sanitária Vegetal, para apresentar e entregar uma via que comprove o recolhimento daquela taxa, de si totalmente inútil.

8) — Deverá o exportador apresentar, a seguir, uma via do formulário n.º 5 à Polícia do Cais do Pôrto (local: avenida Rodrigues Alves, próximo ao armazém 1), para recolher, antes do embarque, a Quota de Fiscalização da Polícia do Cais do Pôrto.

9) — A nova estação é a apresentação do formulário n º 5 à Alfândega, a fim de ser o mesmo numerado pela Alfândega.

10) — De posse do formulário n.º 2, devidamente legalizado pelo IBC, do formulário n.º 4, visando pela Fiscalização Bancária, e do formulário n.º 5, visado por um dos Estados cafeeiros, numerado pela Alfândega, deverá, então, o exportador colhêr vistos nos de números 2 e 5, da Administração do Pôrto e da Defesa Sanitária Vegetal.

11) — Após estarem todos os documentos visados, na forma acima indicada, e recolhidos os tributos, são os formulários números 2, 4 e 5 apresentados à Alfândega (avenida Rodrigues Alves, armazéns de bagagens, exportação), a fim de serem, então, inspecionados e visados pelos conferentes, que trabalham no horário das 11 às 16 horas. (Passando de 16 horas, o visto é cobrado extraordinàriamente, na base de uma tabela ad-valorem!).

12) — De posse de todos os documentos visados, leva-os, por fim, o exportador, ao Pôsto de Fiscalização do IBC, situado no Cais do Pôrto (entre os armazéns 9 e 10), a fim de ser indicado o fiscal que irá fiscalizar o embarque da mercadoria, não só quanto à sua quantidade, como à sua qualidade, a marcação dos sacos etc.

Ao ser descarregado o café dos caminhões para o navio, ou para as pranchas, ou para os saveiros (conforme fôr o caso), é o mesmo inspecionado pelo fiscal do IBC.

Se o fiscal julgar que o mesmo não está de acôrdo com a qualidade indicada no formulário n.º 1 (Declaração de Vendas), é suspenso o embarque e fica perdida tôda a "Via Crucis".

Só mesmo muito heroismo por parte dos exportadores permite a êste país vender o seu café para o exterior.

CAFÉ SOLÚVEL

A "Standard Brands Incorporated", E.U.A., em associação com capital brasileiro, vai construir no Brasil uma fábrica de café solúvel, no valor de 2,3 milhões de dólares. A fábrica consumirá 400.000 sacas de café por ano, mas sua capacidade será triplicada em três anos. O café será exportado. (Café Vert, março 1958).

ENERGIA ATÔMICA

O Instituto interamericano de Ciências Agrícolas de Turrialba, Costa Rica, iniciou pesquisas referentes à aplicação de energia atômica à cafeicultura e ao cacau. Os trabalhos se referem ao uso de isotopos radioativos para o estudo dos solos, estudos da nutrição mineral das culturas tropicais, uso da radiações para provocar mutações e estudo de material radioativo em inseticidas.

NOVO REFRIGERANTE

Um refrigerante contendo café e benzoato de soda surgiu nos mercados de Nova York e Nova Jersey, com a denominação de "Caramba".

INSTITUTO FRANCÊS DO CAFÉ

Eis os fins do Instituto Francês de Pesquisas do Café, recentemente criado:

1) Melhorar o material vegetal; 2) estudar o uso mais satisfatório dêsse material; 3) estudar as moléstias e pragas que atacam o cafeeiro; 4) experimentar técnicas culturais — adubação, poda, sombreamento, irrigação, combate à erosão etc., para elevar o rendimento e diminuir o custo do produto; 5) procurar técnicas para melhorar a qualidade do produto; 6) estabelecer um serviço informativo diretamento junto aos lavradores; 7) orientar as pesquisas para poder usar com maiores lucros os produtos e subprodutos; 8) estabelecer cooperação entre organismos especializados para o progresso das pesquisas cafeeiras francesas.

"PANCOMTEL"

COMTELBURO LTD. — PANAMEURO S/A.

Agência especializada nas informações de mercados nacionais e estrangeiros a saber:

CAFÉ — *ALGODÃO — BORRACHA — TITULOS — CAMBIO — METAIS AÇÚCAR — CACAU — JUTA — TRIGO — COUROS — ETC.*

Assinaturas e mais informações nos seguintes enderêços:

RIO DE JANEIRO:
Rua Beneditinos, 17 — 4.o andar
Fone: 23-0012

SÃO PAULO:
Rua Líbero Badaró, 488 — 2.º andar
Fone: 33-4976

SANTOS:
Praça Azevedo Junior, 14 — 4.º andar — Fone: 2-7278

Agências nos principais Estados do Brasil

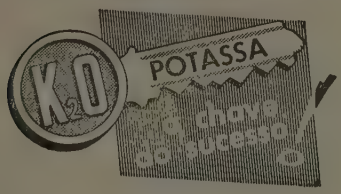
A COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO CAFEEIRO

A composição química do cafeeiro já constituiu objeto de estudos de vários investigadores, no Brasil e no estrangeiro. Dafert, no Instituto Agronômico, pesquisou a composição da raíz, caule, ramos, fôlhas e frutos e a distribuição porcentual dos elementos potássio, cálcio, magnésio e fósforo em várias partes do cafeeiro de 1, 2, 3, 4, 6, 10 e 40 anos.

Recentemente R. A. Catani e F. R. Pupo de Moraes (Rev. de Agr. Piracicaba, março de 1958), apresentaram suas conclusões a respeito da variação de concentração de nitrogênio, fósforo, potássio, cálcio e magnésio na raíz, tronco, ramos, fôlhas e frutos de cafeeiros, em diversos estados de crescimento, no campo. Verificou-se, como era de esperar, que a porcentagem, em relação ao pêso total da planta, das raízes e das fôlhas, decresceu em plantas de 1 para 5 anos, enquanto o pêso do tronco, ramos e frutos, em porcentagem total aumentou. Notou-se também uma variação periódica na concentração porcentual dos elementos analisados nas fôlhas e nos frutos, sendo mais elevada a concentração no mês de janeiro do que em julho. A variação relativa ao cálcio constituiu uma exceção. Quanto aos elementos nitrogênio, fósforo, potássio, cálcio e magnésio, a variação de concentrações no tronco e raíz foi menos intensa do que nas fôlhas e frutos.

As quantidades médias de elementos absorvidos por um pé de café (3 plantas por cova) de 5 anos foram de 117,5 g de nitrogênio, 16,4 g de P205, 121,3 g de K20, 77,1 g de Ca0 e 23,5 g de MgO.

(De "O Estado de São Paulo", 25-6-58)



Os adubos RICOS EM POTASSA aumentam a QUANTIDADE e melhoram a QUALIDADE das colheitas

Solicite informações e publicações

CIA. BRASILEIRA DE POTASSA E ADUBOS
SERVIÇO TÉCNICO AGRONÔMICO
Caixa Postal 6082 -:- *SÃO PAULO*

POTABRASIL

A COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO CAFEEIRO

F. R. Pupo de Moraes

O cafeeiro, como tôdas as plantas, é constituido bàsicamente de carbono, hidrogênio, oxigênio e de elementos minerais diversos. Com relação aos primeiros, não existem dificuldades para a sua obtenção pelas plantas, uma vez que as principais fontes estão no ar e na água, sendo, portanto, ilimitadas as suas disponibilidades.

A mesma cousa não acontece com os elementos minerais necessários, os quais normalmente devem ser assimilados do solo, ocorrendo freqüentemente que a disponibilidade deles não seja suficiente para atender a tôdas as necessidades da cultura.

Para o cafeeiro, os elementos minerais, necessários em maiores proporções, os chamados macronutrientes, são os seguintes, por ordem de importância: potássio, nitrogênio, fósforo e enxofre.

O potássio e o nitrogênio aparecem em concentrações elevadas nas fôlhas e nos frutos, sendo bem mais baixos os teores encontrados nas raízes, troncos e ramos. O cálcio é encontrado principalmente nas fôlhas e nos ramos, enquanto o magnésio aparece em concentrações relativamente altas nas fôlhas e nos frutos do cafeeiro. As quantidades de fósforo e de enxofre existentes no cafeeiro são relativamente baixas quando comparadas com os demais macronutrientes, encontrando-se os teores mais elevados dêsses elementos nas fôlhas e nos frutos.

Em trabalho realizado no Instituto Agronômico, pelas secções de Café e Fertilidade do Solo, foram feitas análises periódicas de cafeeiros em crescimento, do 1.º ao 5.º ano de idade, determinando-se quantitativamente os teores de potássio, nitrogênio, cálcio, magnésio e fósforo acumulados na planta em diversas fases do seu desenvolvimento.

Os cafeeiros de cinco anos de idade acusaram os seguintes teores de elementos minerais, dados em gramas por planta: potássio, 121; nitrogênio, 117; cálcio, 77; magnésio, 23; e fósforo, 16. Fazendo-se a conversão desses dados para os fertilizantes mais comumente encontrados no mercado, teríamos os seguintes valores: 200 g de cloreto de potássio, 585 g de sulfato de amônio ou 780 g de salitre, 300 g de cálcario dolomítico e 80 g de superfosfato simples. Essas quantidades, embora ponderáveis, são ainda relativamente baixas quando comparadas com as exigências minerais de um cafeeiro adulto em plena capacidade de produção.

Assim, uma produção de 100 sacos de café em côco por mil pés, que é fàcilmente obtida em uma boa lavoura, retira por planta quase tanto potássio quanto o necessário para a sua formação até o quinto ano de idade. A mesma coisa ocorre com o nitrogênio, cuja demanda aumenta sensìvelmente com a produção, embora êsse aumento não seja proporcional ao do potássio.

As quantidades de fósforo e de cálcio exigidas pelo fruto são relativamente baixas e podem ser satis-

feitas com as adubações fosfatadas normalmente empregadas pelos cafeicultores. Com o magnésio a situação apresenta-se de modo diverso. Conquanto as necessidades dêsse elemento no fruto não sejam maiores do que as do cálcio, a sua disponibilidade nos solos é geralmente muito mais baixa, podendo atingir em terras mais ácidas a níveis críticos para a cultura.

Por outro lado, as fórmulas de adubação geralmente empregadas levam pouco ou nenhum magnésio ao solo.

Resumindo, podemos dizer, com base nos dados analíticos encontrados, que, para produzir satisfatòriamente, o cafeeiro necessita de disponibilidades relativamente altas de potássio e de nitrogênio, e moderadas quanto ao cálcio, magnésio e fósforo.

(De "O Estado de São Paulo", 9-7-58)

CAFEICULTOR

AJUDE O BRASIL — ajudando-se a si mesmo — a preservar uma tradição ameaçada, de líder da produção mundial de café.

— Siga estas instruções para obter um café de bom tipo e boa qualidade:

1.º) — Não misture café de varrição com café de colheita; faça uma ou mais varrições, se necessário.

2.º) — Faça a colheita em pano.

3.º) — Se não for possível fazer a colheita em pano, derrice o café e faça o seu levantamento no mesmo dia.

4.º) — Separe o café pelos diferentes tamanhos e graus de maturação, através de lavadores ou seletores, antes de iniciar a secagem.

5.º) — Faça o despolpamento de tôda a quantidade de café que for possível.

6.º) — Proceda a uma secagem cuidadosa, se possível por processos mecânicos que assegurem a igualdade dos lotes e evitem as influências do clima e da temperatura.

7.º) — Beneficie criteriosamente, separando rigorosamente as peneiras, defeitos e impurezas, com posterior catação, se necessário.

A ÁREA CAFEEIRA APROVEITÁVEL

GARIBALDI DANTAS

Estão plantados em São Paulo, segundo levantamentos recentes, ... 1.400.000.000 cafeeiros. Por estudos feitos, grande parte dessa vasta superfície agrícola cultivada terá de ser abandonada, mais dia, menos dia, porque a sua produtivilade é tão baixa que não compensa o dinheiro de custeio nela despendido. Gasta-se mais do que se apura. Com situação dessa natureza, como poderíamos enfrentar uma nova política do café, baseada em preços mais baixos? Sòmente, através de paciente política de renovação de cafèzais, plantando variedades novas, segundo as modernas recomendações da técnica agronômica, isto é, com curvas de níveis, menos distância entre plantas, adubações adequadas. Em áreas já velhas, com cafeeiros de várias dezenas de anos, nunca se poderia chegar a êsse objetivo. Há fazendas que insistem em melhorar a produtividade dessas áreas ou dessa parcela da lavoura deficitária, jogando aí mais adubos, promovendo o enriquecimento dos solos, com fertilizantes orgânicos e verdes. Se algumas vêzes, isso dá resultado; ou se, em anos excepcionalmente favoráveis, essa orientação ainda se justifica, porque os preços cobrem tudo, em períodos, como o que estamos atravessando, de superprodução, a continuação do pêso morto das partes deficitárias das lavouras é verdadeiro contra-senso econômico. Êsses cafeeiros já estão na idade de morrer. Faz muito maior sentido, abandonar o que não produz suficientemente, dedicando energias e recursos técnicos na parte ainda produtiva. Aliás, não é outra coisa o que se vai processando em nosso meio. Se essa tendência não tomou corpo mais pronunciado, nos últimos anos, é porque o fazendeiro tinha pena de eliminar a parte desfavorável das lavouras, esperando o milagre de safra abundante, a destruição de áreas cafeeiras novas, nas zonas de geadas. Vivia-se e vive-se, assim, na expectativa, que não deixa de caracterizar-se por espírito quase especulativo ou de aventura. A exploração cafeeira está, como qualquer outra, sujeita a leis inflexíveis. Se não dá suficientemente para cobrir as despesas, não há alternativa, senão mudar de rumos. E é isso o que parece irá acontecer, aceleradamente, no ano vindouro. São Paulo irá abandonar, ou deverá abandonar, segundo seus técnicos mais eminentes, 600.000.000 de cafeeiros deficitários.

Êsse abandono de tão grande porcentagem da área atual plantada com café está sendo interpretado, em têrmos políticos, como resultado ou expressão da atual conjuntura cafeeira, que, no seu entender, é má, devido à orientação oficial. Êsse é outro êrro que precisa ser, desde logo, corrigido. Ainda que a política oficial assegurasse, neste ano, os mesmos preços favoráveis do anterior, deixando de levar em conta a superprodução evidente, nem isso salvaria do abandono os 600.000.000 de cafeeiros deficitários. Quando muito, prolongaria sua existência, antieconômica, artificialmente. Ante tais fatos, é mais correto ajustar-se a vida cafeeira à realidade, do que procurá-la cobrir com o véu diáfano de fantasias e artificialismo, tão do agrado de alguns demagogos ou de certas correntes políticas.

Uma amputação de tal vulto, porém, há de causar, fatalmente perturbações profundas, na renda agrícola de São Paulo. Por isso é que insistimos em transformar, através do plantio do algodoeiro, a área deficitária do café em área remuneradora. Se os 600.000.000 de cafeeiros tiverem de ser abandonados, deste para o próximo ano, há duas alternativas suscetíveis de impedir a crise econômica, que todos desejam evitar. A primeira, é arrancar os cafeeiros deficitários, plantando a nova área, bem trabalhada, bem adubada, com algodão ou outras lavouras remunerativas. A segunda é permitir o plantio do algodão, intercaladamente, nos cafèzais velhos, onde, geralmente, há chão suficiente para tais trabalhos. No primeiro caso, há que levar em conta as despesas de arrancamento, que não são pequenas. Mas, a medida de produtividade é mais elevada, sobretudo se adubadas as novas áreas convenientemente. No segundo caso, há menos trabalho inicial menos despesas, mas, fatalmente, a média de rendimento é menor.

Seicentos milhões de cafeeiros velhos correspondem à área de, aproximadamente, 300.000 alqueires. Plantada em algodão, sob o regime de meação, podem-se obter 100 arrôbas, por alqueire, ou 30.000.000 de arrôbas ao todo. Plantada, depois do arrancamento dos cafeeiros, a média pode passar de 100 a 150, ou talvez 200 arrôbas. No primeiro caso, ter-se-ia, renda nova, bruta, com algodão, aos preços mínimos aprovados, de por baixo, 6.450.000.000 de cruzeiros. É uma contribuição de valor ao café em crise. No segundo caso, a produção poderia elevar-se a 51.000 de arrôbas (média de 170 arrôbas), valendo, nas bases já mencionadas, 10.965.000.000 cruzeiros. Para se chegar a essa melhoria de rendimento, bastaria, quer-nos parecer, aplicar-se uma tonelada de fertilizante, por alqueire. Admitindo, apenas para raciocinar, que tôda a área citada recebesse essa quantidade de adubos, gastar-se-iam, aos preços correntes, de 1.500.000.000 a 1.600.000.000 cruzeiros. O saldo entre a renda provável, sem tratamento, já citada, e a que se obteria, por êsse meio, é mais do que suficiente para justificar tal política.

Não é necessário abandonar, como alguns insistem, a enorme área cafeeira deficitária. O que há a fazer é aproveitá-la economicamente em outras atividades.Com isso, ganha-se dinheiro, enrija-se o restante da economia cafeeira remunerativa, retem-se o colono à terra. Enfim, essa é a solução inteligente. O café pode perfeitamente encontrar no algodão, no próximo ano, aquele aliado de tôdas as horas de angustia.

O lavrador de café de São Paulo é bastante inteligente para saber como livrar-se de eventuais dificuldades. Não pretendemos ensinar-lhe coisa alguma. Apenas, lembramos soluções que lhe podem ser benéficas.

(Do "Diário de São Paulo",31-8-58)

Para poder competir, na concorrência mundial, precisamos conseguir dois objetivos: *maior produção por cafeeiro* (rendimento) e *melhor qualidade,* à base de colheita, secagem e beneficiamento cuidadosos.

A produção do café africano

(*Conferência pronunciada pelo Dr.* CARLOS KRUG *na S.R.B.*)

Diante de numerosa assistência de cafeicultores e engenheiros agrônomos, o sr Carlos Arnaldo Krug, ex-diretor do Instituto Agronômico de Campinas, hoje prestando serviço à FAO, no setor da cafeicultura pronunciou importante conferência na qual apresentou dados colhidos em sua viagem de quase três meses à Índia e á África, a respeito do café, nessas regiões do globo. Terminada a conferência à qual esteve presente o secretário da Agricultura, o assunto foi posto em debate, tendo sido feitas diversas perguntas ao sr. Arnaldo Krug, quase tôdas, contudo, de caráter econômico, relativamente ao problema dos preços. Havia intensa curiosidade dos cafeicultores em saber que o preço pelo qual poderia ser vendido o nosso café para poder fazer concorrência ao produto africano, que, gradualmente, ganha novos mercados estrangeiros. O sr. Arnaldo Krug respondeu com os dados estatísticos que possuia em mãos, não tendo satisfeito a curiosidade geral, pois, como bem ressaltou êsse problema de preços está na dependência de uma política governamental, sôbre a qual não estava autorizado a opinar. Contudo, concluiu, acreditava que a nossa grande vantagem sôbre os outros produtores era a de termos uma grande experiência na cultura do café. Êle próprio não tinha conhecimento da existência de um grupo de técnicos que houvesse desempenhado trabalho idêntico, nem sequer parecido ao realizado pelos engenheiros agrônomos do Instituto Agronômico "Devemos continuar nas pesquisas sôbre o café — pois em tôda a Índia e África se intensificam os estudos e poderão aumentar a produção e melhorar a qualidade a qualquer momento".

Perguntado ainda sôbre a expansão do café africano no mercado mundial, o conferencista informou que ela se deve à iniciativa dos governos metropolitanos, que lançaram campanhas para fomentar a produção do café, instalaram grandes viveiros e, em muitos casos, forneceram amplo crédito, principalmente aos pequenos agricultores. A maior expansão se verificou nestes últimos dez anos e foi estimulada pelos altos preços em vigor. Principalmente na Costa do Marfim, em Cameroun, no Congo Bélga, em Uganda e Angola, as possibilidades de expansão para o café Robusta são grandes. Há muitas campanhas oficiais, não falta mão-de-obra e em quatro anos foram distribuidas nada menos que 100 milhões de mudas, gratuitamente! As possibilidades são relativamente menores para o café "arábica", dada a maior exigência quanto ao solo e ao clima e, ainda, em virtude da presença de ferrugem.

CONQUISTAS DE MERCADOS

Interrogado por um dos presentes a respeito da conquista de mercados, que teria efetuado o café "Robusta", lembrou o sr. Arnaldo Krug, que vive na Itália:

"Na Europa, bebia-se até agora, um café que era constituído pela mistura de bebidas de primeira classe, como o tipo Santos, o café da Co-

lômbia e do México. Também até há pouco, as misturas baratas não tinham nenhum grão de café "Robusta". Hoje, ela contém 75, 85 e até 90% dêsse tipo de café que aparece também na mistura cara, mas em menor quantidade".

BAIXA DE PREÇOS

Diversos dos cafeicultores presentes apresentaram pareceres segundo os quais poderíamos combater essa invasão de mercado forçando os preços com a venda dos nossos excedentes. O sr. Arnaldo Krug não entrou em pormenores a respeito do assunto, lembrando apenas que segundo observou, em uma grande plantação africana, que ora se inicia de um milhão de pés, na Etiópia, *o café que está sendo produzido poderá ser vendido pela metade do preço e o produtor ainda obterá lucros.*

"Não me compete, contudo, apresentar sugestões neste campo. As minhas observações colhidas na Índia e na África devem estar sendo publicadas pela FAO. Os técnicos dos governos interessados poderão examiná-las e tirar as suas conclusões".

A CONFERÊNCIA

Devido a grande importância do assunto publicamos, na íntegra, o trabalho apresentado pelo dr. Arnaldo Krug. É o seguinte o texto da conferência:

1. — INTRODUÇÃO

O levantamento minucioso da situação da cultura cafeeira em 72 regiões do mundo, faz parte do atual programa de trabalhos sôbre café da FAO. As informações a respeito estão sendo colhidas por meio de visitas realizadas aos principais países produtores de café e também por meio de um questionário, no qual se solicitam dados sôbre a situação cafeeira em cada país.

No presente trabalho, apresentar-se-á pequena parte das informações já colhidas e referentes a algumas regiões da Ásia e da África.

2. — A FAO E O CAFÉ

As atividades desta Organização das Nações Unidas se desenvolvem em duas das suas cinco Divisões, isto é, nas de Economia e de Agricultura, bem como, em sua Comissão de Produtos, diretamente subordinada ao Conselho. Na de Economia elas se restringem à coleta e análise de dados estatísticos sôbre produção e consumo e a estudos gerais sôbre a conjuntura cafeeira mundial. Sôbre êstes assuntos vêm sendo publicados boletins nas publicações especializadas da FAO. A Divisão de Agricultura só agora elaborou o seu programa de ação sôbre café, que, além do já mencionado levantamento da situação cafeeira mundial, consiste dos seguintes itens: (a) Realização de uma reunião técnica internacional, em abril de 1959, possìvelmente, em Addis Ababa, na qual serão discutidos vários prejetos de cooperação internacional, entre os quais se destacam os seguintes: (1) organização de três expedições científicas à África e a à Ásia, para coleta de material genético básico do gênero *Coffea;* (II) estabelecimento de 10 coleções vivas de espécies e variedades de café; (III) ampliação do Laboratório para estudos sôbre a ferrugem do café, em Lisboa; (IV) estabelecimento de centros de aperfeiçoamento técnico para agrônomos; (V) preparo de várias publicações, incluvise de uma biografia, a mais completa

possível sôbre café, e (VI) tentativa de uma coordenação internacional de certos setôres básicos de pesquisa cafeeira, de interêsse a todos os países produtores.

Fundo de Café — A fim de levar a cabo tão extenso programa, propôs-se a instituição de um "Fundo de Café", para o qual contribuiriam os governos dos países produtores, bem como, Fundadores e Organizações nacionais e internacionais, interessadas em robustecer as bases da indústria cafeeira mundial. Espera também a FAO poder executar o seu programa de ação em íntima colaboração com a nova Organização Internacional do Café, cuja estrutração ora se empreende no Rio de Janeiro.

A Comissão de Produtos da FAO, apesar de não contar com um grupo de Estudos especial para café, como acontece para cacau e cereais, está em condições de prestar valiosa colaboração às Organizações Internacionais recém-criadas, para estudar a presente conjuntura cafeeira mundial.

3. — DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ NO MUNDO

Antes de focalizar alguns aspectos da cultura cafeeira na Ásia e na África, convém mencionar que das 51.300.000 sacas, que, se espera sejam produzidos na safra 1957-58, a América do Sul contribuirá com cêrca de 62%, a América Central e a do Norte, com 16%, devendo caber 6% à Ásia e Oceania e 16% à África. O Brasil contribuirá com quase 46%. Se, com exceção feita ao México e ao Brasil, a cultura cafeeira ùltimamente pouco se expandiu a novas áreas nas Américas, o contrário aconteceu em outras regiões tropicais e subtropicais do mundo, como adiante será exposto.

4. — O CAFÉ NA ÁSIA

Multiplos são os aspectos da cultura cafeeira no sudeste dêste continente, bem como na Índia e na Arábia, dos quais apenas uns poucos serão aqui ventilados.

Se, de um lado, existe certo declínio de produção em algumas destas zonas, em outras, se nota franca expansão.

(a) *Indonésia* — introduzido o *C. arábica* em Java, no fim do século XVII, a sua cultura se expandiu com relativa rapidez, sendo, porém, mais tarde, quase completamente aniquilada pela ferrugem (*Hemileia*). Hoje a área desta espécie se acha limitada às regiões mais elevadas no sudeste desta ilha. O café Robusta (*C. canephora*) é, de longa data, a espécie predominante em tôdas as ilhas da Indonésia. A sua produção atual varia em tôrno de 1.500.000 sacas.

Infelizmente, em virtude da última guerra e dos subseqüentes acontecimentos políticos, os excelentes trabalhos experimentais realizados com café pelos holandeses neste seu antigo território, foram muito prejudicados e se acham hoje, em parte, paralisados. Muitas das grandes fazendas de café estão sendo subdivididas, ocasionando, às vêzes, certa diminuição em sua eficiência de produção. Preconizam-se agora as pequenas lavouras, visando a melhoria do nível de vida de centenas de milhares de agricultores indonésios.

(b) *Malaia* — Apesar de a cultura da seringueira ali constituir a principal exploração agrícola permanente, preocupa-se o atual govêrno a fomentar outras culturas, dentre elas a do café. Predominando ali um clima quente e úmido, dão preferência ao café Robusta e ao *C. Libérica*.

(c) *Tailândia* — Também ali nota-se considerável interêsse pela expansão da sua, ùltimamente, diminuta cultura cafeeira.

(d) *Índia* — A produção de café dêste país vem mostrando pequeno, porém constante aumento, devendo atingir 700.000 sacas em 1957-58. Como aconteceu em Java, também ali a *Hemileia* causou grandes estragos, a maior parte do *C. arábica* tendo sido substituido pelo café Robusta.

Graças às excelentes pesquisas realizadas pelos ingleses e hoje continuadas por uma pequena equipe de técnicos índus, criaram ali linhagens de *C. arábica* resistentes à *Hemileia*. Estas já se acham hoje em franco cultivo, substituindo novamente algumas plantações do Robusta. Até mesmo, se pratica ali a enxertia destas linhagens em velhos troncos decepados de Robusta. Existe em execução, largo plano governamental de expansão da cultura cafeeira neste país.

(e) *Arábica* — Foi no território de Yemen que se estabeleceram as primeiras culturas de café fora da África, com sementes introduzidas da Etiópia, muito antes da sua introdução em Java. Ao que parece, ali existem as culturas — tôdas de poucas dezenas ou centenas de pés — em altitudes mais elevadas do que em qualquer outra região do mundo (acima de 2.000 m). São cafés de qualidade reputadíssima, apesar do seu preparo deficiente. Interessante foi a recente constatação de que parece preponderar ali o cultivo da var. *cêra* de grãos amarelados, que, há anos, apareceu em certos cafèzais paulistas como mutação.

Quanto as demais regiões asiáticas, pode-se afirmar que no Ceilão, a cultura cafeeira desapareceu por completo devido à invasão da *Hemileia;* que na antiga Indochina francesa esta cultura perdeu sua importância pelo mesmo motivo e que se fazem esforços de expandi-la nas ilhas Filipinas e nos territórios Australianos de Papua e Nova Guiné.

5. — O CAFÉ NA ÁFRICA

Em virtude do extraordinário aumento da produção cafeeira africana, compreende-se o grande interêsse que êste continente vem despertando em todos os demais países produtores de café. Convém frizar de início, que as 32 regiões cafeeiras daquele continente apresentam extraordinária diversidade no que diz respeito às suas condições ecológicas, sistemas de plantio e espécies em cultivo e, ainda, no que se refere aos seus problemas econômicos, sociais e políticos. Tentar-se-á, no presente trabalho, apenas focalizar determinados aspectos que bem caracterizam a mencionada diversidade e que, ao mesmo tempo, ressaltam a importância que êste continente vem assumindo na conjuntura cafeeira mundial.

(a) *Importante reservatório de gens* — Não seria concebível tratar do café na África, sem, de início destacar a enorme importância de sua região tropical como imenso reservatório de tipos nativos do gênero *Coffea,* cujo valor para os futuros trabalhos de melhoramento genético do cafeeiro, é incalculável. Especial menção merecem nesse sentido: (i) o Sudoeste da Etiópia e a Sudoeste do Sudão, como centro de origem do *C. arábica;* (ii) tôda a vasta região compreendida entre a Costa do Marfim e Uganda, estendendo-se ainda para o Congo Bélga e Angola, como região originária do café Robusta (*C. canephora*); Sierra Leone e Libéria, possuindo em suas matas, tipos nativos, respectivamente, de *C. stenophyla* e

C. Libérica; o norte de Moçambique, zona originária do *C. recemosa* e o Congo Bélga, do *C. congensis.* Também em Madagascar e pequenas ilhas vizinhas existe café selvagem de várias espécies. Urge colecionar êste precioso material a fim de evitar seja êle gradativamente destruído pelo avanço rápido da agricultura.

(b) *Evolução da produção africana de café* — Até o período da primeira guerra mundial, pràticamente, não existiam culturas regulares do café na África. A sua produção, então quase tôda derivada de cafés nativos da Angola, Etiópia, Madagascar e Tangânica, era avaliada em 250.000 sacas, representando apenas 1,3% da produção mundial. Vinte anos mais tarde, a produção havia aumentado 10 vêzes e, para a safra de 1957-58, a estimativa de produção é de 8.200.000 sacas, representando 16% da produção mundial. Em 40 anos, a produção africana aumentou, pois, 32 vêzes.

Esta extraordinária expansão se deve à iniciativa dos governos metropolitanos, que lançaram campanhas de fomento de café, instalaram viveiros e, em muitos casos, forneceram crédito, principalmente aos pequenos agricultores. A maior expansão se verificou durante os últimos dez anos, estimulada pelos altos preços em vigor.

(c) *Distribuição atual da produção* — Baseado nas estimativas para o ano de 1957-58, a produção africana de café deverá distribuir-se como se segue:

África Ocidental Francesa .	20%
Angola	16%
Congo Bélga	12%
Uganda	12%
Etiópia	8%
Cameron Francês	4%
Demais territórios e países (Madagascar, Quênia, Tangânica, Libéria etc.) .	28%
	100%

A Costa do Marfim é hoje a terceira região produtora de café no mundo.

6 — Algumas características da lavoura cafeeira africana.

A seguir, examinar-se-ão, apenas muito resumidamente, alguns dos aspectos que caracterizam a produção de café na África.

(a) *Altitudes* — O café é cultivado desde poucos metros acima do nível do mar até altitudes que se aproximam dos 2.000 m. Todo o *arábica* é encontrado acima de 1.000 m, o Robusta adaptando-se bem a altitudes baixas.

(b) *Solos* — São extraordinàriamente variáveis, contando-se entre os melhores para café, as excelentes terras roxas da Etiópia e de outras regiões, as cinzas vulcânicas de Ruanda e de Tanganica e as terras semelhantes às nossas "Massapés" de várias cores, derivadas da granitos e "gneiss". Boa parte das lavouras de Robusta e *C. libérica* se acha instalada em terras de aluvião.

(c) *Clima* — Apesar de a cultura cafeeira estender-se, em sua grande maioria, apenas entre 10° latitude sul e 10° norte — com excessão à pequena parte da Etiópia e Rodésia do Norte, Moçambique e Madagascar — marcadas variações de clima se notam entre as diferentes regiões, principalmente devido às diferenças de altitude. Predomina, entretanto, o clima tropical, úmido, com precipitação em tôrno de 2.000 mm. As zonas mais elevadas são geralmente sujeitas a sêcas anuais. Acusam

precipitações médias de 600 mm a 1.500 mm.

(d) *Espécies e variedades* — Apenas cêrca de 22% do total de café produzido na África é da espécie *arábica,* cujas culturas se limitam às zonas altas do Cameroun, Sul da Angola, leste do Congo Bélga, Ruanda-Urundo, Quênia, Tanganica e Etiópia. Mais de 75% é do Robusta, largamente cultivado em tôdas as demais zonas cafeeiras. Além dessas duas espécies, ainda se cultivam, em pequena escala, o *C. Liébrica* na Libéria, o *C. stenophyla* em Sierra Leone, o *C. congensis* no Congo Bélga e o *C. racemosa* em Moçambique. Do *arábica* e do *Robusta* se cultivam numerosas variedades e linhagens, derivadas de trabalhos regionais de melhoramento.

As produções de café em grão por hectare são, em geral, baixas, 200 a 400 kg, excetuando-se as culturas melhor cuidadas, que, às vêzes, chegam a 1.000 kg/ha (+ 66 arrôbas por 1.000 pés) ou mais.

(e) *Tamanho das lavouras* — Êste é extremamente variável. Um dos extremos encontramos em Angola, onde predominam as grandes "roças" de café. Ali, sòmente a Cia. Angolana de Agricultura produz, em algumas poucas propriedades, em média, 5.000 t de café por ano, em cêrca de 20.000 ha. Uma das suas propriedades, "Bôa Estrada", é tida como a maior fazenda de café do mundo. Situação diametralmente oposto vamos encontrar em Ruanda-Urandi, onde existem 560.000 pequenos produtores de café, com, em média 96 cafeeiros cada um! Na Costa do Marfim também predominam as pequenas propriedades, possuindo de 200 a 2.000 cafeeiros.

(f) *Sombreamento* — Também na África, o sombreamento continua problema em discussão, faltando a base experimental segura para orientação dos lavradores em cada região. Predominam ainda as lavouras sombreadas, seja pela mata natural, onde se planta o café sem alinhamento, seja por árvores de sombra plantadas nas lavouras instaladas em terreno desbravado. Entre estas predominam a *Leucena glauca* e *L. hybrida;* diversas espécies de *Albizzia* (*stipulata, molucana* etc.); a *Grevilia robusta* e uma série de outras essencias, leguminosas ou não. Em muitas regiões, porém, tanto o Robusta com o *arábica* são cultivados a pleno sol (Costa do Marfim, Quênia, Tanganica, Etiópia etc.).

(a) *Adubação* — Em geral, esta ainda é pouco empregada na África. Procura-se, porém, intensificar a adubação orgânica no Congo Bélga (especialmente nas "Savannahs" de terras mais pobres), em Ruanda-Urundi (estêrco, detritos vegetais), em Angola (estêrco e tortas), em Uganda (também palha de café), em Quênia (incl. com guano) e em Tanganica (estêrco). Quanto aos adubos minerais, êles são utilizados, em geral, apenas pelos agricultores europeus. Na África Oriental Britânica predomina a adubação nitrogenada (Uréia, Sulfato de Amônio, aconselhando-se fórmulas completas na Costa do Marfim, na Guiné Espanhola, no Cameroun, no Congo Bélga e no Ruanda-Urundi.

A adubação verde é pouco utilizada, sendo porém, o uso do "Mulch" muito difundido em tôdas as plantações sem sombra.

(h) *Moléstia e pragas* — Constituem problemas seríssimos em quase tôdas as zonas cafeeiras da África. Entre as primeiras causam consideráveis danos, a *Hemileia,* o *Colletotrichum,* a *Tracheomicose* e várias outras. Entre as pragas, predomi-

nam várias brocas (do tronco e dos ramos) de difícil combate, o *Hypothenemus hampei*, a *Anthestiopsis* e a *Perileucoptera*.

(i) *Colheita e benefício* — A maior parte do Robusta é preparado a sêco, apenas pequena porcentagem sendo despolpada (por exemplo, 1% em Angola). O café "em côco" é, em geral, beneficiado nas próprias fazendas. O *arábica*, pelo menos em algumas regiões, como em Quênia, Tanganica, Congo Bélga etc, é todo despolpado.

Em muitos países e territórios se levam agora a cabo campanhas visando a melhoria dos sistemas de colheita e de preparo. Na Costa do Marfim, em Angola e no CongoBélga, existem modernas usinas de rebenefício — inclusive com aparelhamento eletrônico — sendo que nos portos de embarques várias delas estão equipadas com máquinas "Blasi", de Botucatu.

(j) *Comercialização* — na comercialização do café, na África, desempenham papel importante, além de grandes firmas exportadoras e organizações estatais, as cooperativas dos indígenas que, muitas vêzes, também se incumbem do preparo (usinas de despolpamento) do produto. Entre estas cooperativas se destacam as de Tanganica, Quênia e Uganda, pela excelência da sua organização.

No Congo Bélga, tôda a exportação é fiscalizada pelo O.C.R. (Office Café Robusta), por cujos armazéns, localizados em Leopoldville, passa tôda a produção de Robusta. Ali se processa o rebenefício com padrões oficiais e o reensacamento.

No Ruanda-Urudi o O.C.I.R.U. (Office Café Indígène Ruanda-Urundi) se incumbe de idênticas funções para o café *árabica*.

(k) *Experimentação e fomento* — Grandes esforços estão sendo desenvolvidos em numerosas regiões cafeeiras da África, visando aumentar a eficiência da produção de café pela aplicação de resultados derivados da pesquisa e da experimentação. Destacam-se, nesse particular, o Congo Bélga (Institut National pour les Etudes Agronomiques du Congo — INEAC, cujo orçamento é de US$ 8.500.000), Angola, os territórios britânicos, especialmente Quênia e Tanganica e o Costa do Marfim. Cumpre notar que o govêrno francês, a fim de melhor coordenar a pesquisa relativa ao café e ao cacau, em todos seus territórios de ultramar, acaba de criar, com sede em Paris, o "Institut Café-Cacao", dirigido pelo conhecido técnico dr. René Coste.

A assistência técnica à lavoura cafeeira é exercida pelos respectivos Departamentos de Agricultura.

(l) *O papel do café na economia de cada região* — Êste assunto, pela sua complexidade, exigiria mais amplo tratamento do que o permitido nesta sucinta exposição. Dada a grande diversidade de aspectos do assunto, serão apenas analisadas as situações em quatro regiões africanas:

(i) *Etiópia* — Ali o café constitui 60% da renda nacional, sendo o principal produto de exportação. Talvez mais de 90% das 42.000 toneladas exportadas são colhidas nas chamadas "florestas" de café nativo ou subespontâneo, das quais se estimam existam, principalmente no sudoeste do país, cêrca de 400.000 ha, localizados entre 1.600 a 2.000 m de altitude. Os trabalhos nestas "florestas" se limitam à roçada (limpeza com machetes) pouco antes da colheita e à colheita e á sêca do café. As produções são estimadas entre apenas algumas dezenas de quilos a 200 kg-ha. Sòmente de 5% a 10% do café provém de pequenas plantações familiares e de algumas poucas lauvouras

maiores, estabelecidas por europeus. O transporte do café das zonas produtoras para Addis Ababa é dificílimo, em virtude da falta de estradas adequadas.

Não existe, aparentemente, grande estímulo por parte dos indígenas no sentido de aumentar a produção; cada um, em geral, só colhe o mínimo necessário para sua subsistência.

(ii) *Angola* — Predominam ali as grandes fazendas, tôda mão-de-obra sendo assalariada. Só recentemente é que iniciou a organização da produção cafeeira por parte de indígenas que vêm sendo estabelecidos em colonatos. Também nesta Província constitue o café o primeiro produto de exportação, seguido pelo sisal, algodão e milho. Cêrca de 50% do café Robusta é exportado para os Estados Unidos, que, ao que se afirma, o consideram superior às demais origens africanas. Para Portugal, o café angolano representa, pois, uma importante fonte de divisas.

(iii) No *Ruanda-Urundi* o cultivo do café é obrigatório em todos os colonatos (pelo menos, cêrca de 150 pés em cada chácara), como é obrigatória também, a aplicação do "Mulch". As mudas são fornecidas gratuitamente e todo o café é despolpado, muitas vêzes a mão (Total 22.000 t). Como cada agricultor produz, em geral, suficiente quantidade de gêneros alimentícios, o café constitui ali apenas fonte suplementar de renda. A tendência geral é só colher o necessário para compra de vestimenta (muito reduzida!), fumo, sal etc.

(iv) *Costa do Marfim* — Neste território, o café e o cacau muito estão contribuindo para a melhoria do nível de vida de dezenas de milhares de famílias indígenas. Ali, o pequeno produtor, em geral, não produz gênero alimentícios em quantidade suficiente, sendo, portanto, obrigado a vender café (ou cacau) para seu sustento. Nota-se ali — como também acontece em alguns dos atuais e antigos territórios britânicos — maior interêsse e mesmo ambição, por parte do indígena, para melhorar suas condições de vida, do que em muitos outros territórios.

Dos dados atrás expostos deduz-se que o café se tornou produto de exportação de primeira importância em várias regiões da África e contribui, de forma marcante, para a melhoria do nível de vida do indígena. O seu papel, na economia doméstica, entretanto, varia de região para região.

(m) *Possibilidades de expansão cafeeira* — Estas são grandes para o Robusta, principalmente, na Costa do Marfim, Cameroun, Congo Bélga, Uganda e Angola. São relativamente menores para o *arábica*, dada a maior exigência quanto ao solo e clima e, ainda, em virtude da presença da ferrugem (*Hemileia*).

6 — Conclusões

Do atrás exposto, se deduz que são variadíssimas as condições de produção de café na Ásia e na África. Se, de uma lado, a Índia e o sudoeste asiático não apresentam, ùltimamente, em seu conjunto, indícios de grande desenvolvimento desta cultura, a África, entretanto, a expandiu de forma notável, já desempenhando papel marcante na conjuntura cafeeira mundial".

O PREÇO DO CAFÉ

O sr. José Cassiano Gomes dos Reis, representante da lavoura de São Paulo na Junta Administrativa do IBC, apresentou na presente reunião extraordinária da referida Junta, a proposição abaixo, aprovada e

acompanhada à diretoria como subsidio:

"Grande número de produtores, para não se dizer a maior parte deles, vendeu seu café em "côco". Essa prática é usada principalmente pelos sitiantes, que não possuem aparelhamento técnico para beneficiá-lo. Como as medidas de defesa adotadas pelo govêrno geralmente se referem ao produto no pôrto, seus benefícios chegam ao Interior sensívelmente desfalcados, com os descontos de fretes, impostos e margens variáveis de lucros, fixados arbitràriamente pelo intermediário.

Por essa razão, é que a classe mais esclarecida dos cafeicultores que comercializa seu café já padronizado nas praças do Interior — Colatina, Manhuassu, Carangola, Ribeirão Preto, Catanduva, Jaú, Lins, Londrina, Maringá etc. — reivindica e execução das medidas de defesa, através da garantia dos preços mínimos no Interior, na área de produção.

No que diz respeito aos sitiantes, então o desfiguramento dos preços atinge proporções tais que o fato está a exigir medidas regulamentares da parte do IBC, com o objetivo de acautelar os interêsses dêsse numeroso agrupamento de produtores. Com o objetivo, pois, de proporcionar uma orientação tanto aos donos de café beneficiado, no Interior, como aos sitiantes, donos do café em "côco", para que as medidas de amparo alcancem tanto quanto possível seus objetivos, recomenda-se ao IBC que baixe instruções esclarecedoras a respeito.

A comissão de financiamento da produção, por fôrça do que estabelece a lei 1.506, determina a base dos preços nos portos, os preços mínimos, para diferentes localidades do Interior. Assim, para cada localidade, o IBC através dos Escritórios que mantém nos Estados, deverá calcular o preço a vigorar, pela dedução das despesas normais que incidam sôbre a mercadoria para transportá-la da cidade ou centro considerado, até o pôrto ou praça, tomada como base para a fixação dos preços mínimos.

Exemplificando: café tipo 4, Santos, bebida mole, em Santos, Cr$ 3.300,00; em Jaú, deduzidas as despesas obrigatórias, avaliadas em Cr$ 300,0, igual a Cr$ 3.000,00. Dessa importância, é que o comprador deduzirá sua margem de lucros, que justificará sua interferência e participação no negócio.

No caso do café em "côco", calculado o preço no Interior, de acordo com o critério atrás exposto, seriam deduzidas as diversas despesas obrigatórias de financiamento e preparo, tais como: taxa de benefício, sacaria, juros, imposto etc.

O preço calculado para o café beneficiado no Interior, menos essa despesa, possibilitará o cálculo do café em "côco", desde que se divida por 60, o que dará o "quilo de renda".

O I.B.C. deverá também regulamentar o método empregado para a determinação dêste rendimento, divulgando amplamente instruções a respeito.

(De "O Estado de São Paulo" 1-7-58)

NÚMERO DE MUDAS POR COVA

A. CARVALHO

Há pouco tempo, esteve entre nós um grande especialista em cafeicultura do Havaí, o dr. Baron Gotto. Ao examinar uma cultura de café, disse que imaginava de modo completamente diverso o desenvolvimento dos cafeeiros quando plantados a quatro mudas por cova. Julgava que as plantas deveriam tornar-se esguias, cada uma delas pendendo para um lado. Ficou a perguntar qual seria a razão pela qual o pé de café se dá tão bem nesse regime de plantação. Talvez porque o café seja uma planta social e prefira a companhia de outras, ou porque o sistema radicular fica mais equilibrado para a parte aérea, não permitindo sobrecargas acentuadas. O fato é que entre nós o cafeeiro se dá melhor a quatro plantas por cova. Quando se planta um único cafeeiro, no geral não se apresenta tão bem depois de alguns anos, principalmente quando ocorre uma produção exagerada. A planta fica tão esgotada que chega a morrer, ou deixa de produzir pelo menos por um ou dois anos seguidos. Das variedades comerciais em estudo, apenas o café Mundo Novo parece suportar melhor êsse regime de plantação. Embora se enfraqueça com uma produção exagerada, o ponteiro, contudo, não chega a secar.

Será apenas no Brasil que se planta mais de uma muda de café por cova e será que foi aqui que surgiu essa idéia? Até há pouco, pensava-se que realmente êsse método se havia originado em São Paulo. Agora, porém, há certa dúvida, pois, observações feitas na Arábia mostraram que é prática corrente entre os lavradores da região o plantio de mais de uma muda por cova e, ainda mais, o plantio abaixo do nível do solo. É possível, assim que os nossos antigos cafeicultores tenham aprendido com os velhos lavradores arabes êsse sistema de plantio. Nada se pode afirmar, mas o fato é que até hoje apenas se planta café dessa forma aqui e lá.

Embora outros países não adotem o sistema, estão, porém, a experimentá-lo. Assim, nos últimos anos, os técnicos colombianos resolveram experimentar o plantio de maior número de pés por cova e chegaram recentemente à conclusão de que tanto para as variedades típicas como para o Bourbon, a produção a 4 mudas por cova, também na Colômbia, produz muito mais do que a uma planta por cova.

Se para o Arábica não há dúvida da superioridade do cultivo a 4 pés por cova, será que tal também ocorre com o Robusta? A fim de responder a essa pergunta, o agr. Arthur da Rocha Medina resolveu instalar um ensaio, em Angola, usando o Robusta a um, dois e quatro pés por cova, cada planta com haste única e também com um e dois cafeeiros por cova, com duas hastes cada planta e um cafeeiro por cova com 4 hastes. O modo usual de plantar o café Robusta em Angola consiste em colocar uma só planta por cova, a qual é deixada com 2 a 6 hastes. As colheitas totais, de 1951 a 1956, foram as seguintes:

N. de pés por cova	Prod. em kg de cereja	N. de hastes por planta
1	1	912
2	1	651
4	1	690
1	2	628
2	2	592
1	4	782

Ao contrário do que se esparava, o cafeeiro Robusta a uma só planta por cova e com uma só haste deu mais café, seguindo-se o tratamento que se usa na região, isto é, uma planta por cova e quatro hastes. Em terceiro lugar é que se classificou o plantio de 4 pés por cova e uma só por haste por planta. Os resultados dêsse ensaio demostraram dois fatos de interêsse. É sempre arriscado dar opiniões a respeito do café sem base experimental, pois, não eram de esperar êsses resultalos. Em segundo lugar, não se devem fazer generalizações com as experiências de café. O melhor modo de proceder será a instalação de ensaios e, sòmente depois de colhidos os dados e interpretados, pô-los ao alcance do lavrador. Ainda há um outro aspecto a considerar. Na Angola, planta-se um pé por cova e deixam-se 4 ou mais hastes. Os dados mostraram que um pé e uma haste dão mais, mas talvez não haja vantagem de se ter um cafèzal assim formado, pois, quando ocorrer o esgotamento e o cafeeiro precisar ser renovado, haverá muita dificuldade. Assim sendo, será preferível deixar as 4 hastes ou então proceder como foi feito pelo agr. Medina — instalar novos ensaios para estudar melhor essas duas modalidades. No Brasil, alguns dados experimentais têm demonstrado que a prática adotada por longos anos pelos lavradores é a mais acertada. Tal é o resultado presente obtido na Angola e assim os lavradores brasileiros deverão continuar a plantar mais de uma muda por cova, enquanto os da Angola deverão continuar a plantar o Robusta, tal como o vêm fazendo há muito tempo.

(Do "Estado de S. Paulo", 18-6-58)

★

DEFESA DOS OLHOS

A leitura de perto cansa os olhos e concorre para a miopia. Muitas pessoas lêem de perto ùnicamente por fôrça do hábito que cumpre corrigir. Outras, porém, fazenm-no porque a vista já não está boa e não lhes permite ler a distância razoável. Ésses casos precisam de correção imediata, por meio de lentes indicadas por especialistas.

Coloque sempre o jornal e o livro a 30 ou 35 centímetros dos olhos. Se assim não conseguir ler, consulte o médico oculista.

ADUBAÇÃO DAS LAVOURAS CAFEEIRAS

BRASILIO PENTEADO MACHADO

Sem pretender resumir o que foi a recente Mesa-Redonda Sôbre Adubação do Cafeeiro, promovida pelo Centro de Debates Agronômicos da Sociedade Paulista de Agronomia, a 27 de junho último, é possível condensar muita coisa que se esclareceu acêrca do momentoso e vital assunto.

Conforme foi amplamente noticiado pela imprensa, tomaram parte nos debates os representantes do Instituto Agronômico de Campinas, Departamento da Produção Vegetal (Divisão de Fomento Agrícola), Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Ministério da Agricultura, além de delegados de departamentos técnicos-agronômicos de firmas particulares e grande número de agrônomos e cafeicultores. A reunião foi presidida pelo secretário da Agricultura, professor Walter Ramos Jardim.

Pode-se dizer que foram magníficos os resultados da mesa-redonda. De fato, os pontos em que os técnicos concordaram foram em número maior do que os em que houve discrepância. Alguns dêles, acêrca dos quais se julgava houvesse controvérsia, puderam ser devidamente esclarecidos e postos nos seus justos têrmos. É, pois, boa a oportunidade para trazer à luz alguns conceitos estabelecidos e considerados importantes sôbre o assunto.

"Para o caso do cafeeiro, considera-se básica a adubação mineral com adubos químicos e complementar a adubação orgânica". Êste primeiro ponto foi considerado pacífico e mereceu o apoio e mesmo o aplauso de todos os técnicos presentes".

"Considera-se possível a adubação do cafeeiro exclusivamente com adubos químicos, sem necessidade da adubação orgânica". Êste ponto do comunicado já havia causado certa surprêsa nos meios agronômicos, uma vez que se desconhecida a evidência experimental, que justificasse pudesse tal afirmação ser tomada como verdade científica. Conheciam-se pontos de vista respeitáveis, de alguns agrônomos e até mesmo de certo número de cafeicultores, que se identificavam com o que foi exposto na segunda parte do comunicado. Restava, entretanto, justificar as razões do endosso de tal ponto de vista pelo Instituto Agronômico. Daí o interêsse despertado pela mesa-redonda, pois esperava-se que o Instituto Agronômico provasse a validade científica dessa afirmação. Se tal acontecesse, seriam revolucionados os conceitos até aqui adotados em relação à adubação. No entanto, os dados experimentais expostos na mesa-redonda, pelo chefe da Secção de Café do Instituto Agronômico, foram considerados insuficientes para cobrir têrmos em que foi redigido o comunicado. Nesse sentido se manifestaram os professôres que representavam a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Também opinou pelo insuficiência o professor Pimentel Gomes, da cadeira de Estatística, do mesmo estabelecimen-

to. Aliás, foi também o que deixou bem claro o próprio secretário da Agricultura, ao declarar que houve certa precipitação na divulgação dos têrmos do comunicado do Instituto Agronômico, que deveria, quando muito, ser objeto de uma nota prévia. De acôrdo com o mesmo ponto de vista se manifestaram também os representantes do Ministério da Agricultura e do Departamento da Produção Vegetal. Êsse fato, entretanto, não invalida a possibilidade aventada pelo Instituto Agronômico de, apenas com fertilizantes químicos, realizar com êxito a adubação do cafeeiro. Êle apenas revela que as experiências realizadas no Instituto Agronômico não podem ser ainda consideradas suficientes para justificar com segurança a recomendação de que a adubação química exclusiva seja a melhor para o cafeeiro.

Alguns temas debatidos na mesa-redonda merecem aprovação unânime ou da maioria e devem por isso ser difundidos para conhecimento dos cafeicultores do Estado de São Paulo. Ei-los, sem preocupações de ordem de apresentação ou precedência:

1.º — A adubação é a prática agrícola que por si só pode transformar o especto geral da lavoura cafeeira no Estado de São Paulo, desde que sejam obedecidas as demais remendações relativas ao plantio, variedades de café e combate à erosão.

2.º — Para alimentar os cafeeiros, devem os cafeicultores recorrer aos adubos químicos.

3.c — A obtenção e preparo de certa quantidade de matéria orgânica é relativamente fácil e vantajosa aos cafeicultores. Devem êstes persistir nessas práticas, combinando a adubação com a química. Os adubos serão aplicados preferìvelmente nos plantios novos, em combinação com os adubos químicos e, sempre que possível, nos cafèzais já plantados, também em combinação com adubos químicos.

4.c — O estêrco deve ser para o agricultor um subproduto de exploração pecuária econômica em si; não deve jamais ser encarado como o resultado principal dessa atividade.

(De "O Estado de São Paulo", 30-7-58)

★

Há fatôres naturais que influem na produção dos *cafés de bebida.*

Em certas regiões êles são produzidos com maior facilidade: são um produto expontâneo, por assim dizer.

Mas, isso não significa que bons cafés não possam ser produzidos também em zonas menos adequadas. Tudo depende de cuidado e de técnica, principalmente durante a colheita, a secagem e o beneficiamento.

CONDIÇÕES CLIMÁTICAS DA CULTURA CAFEEIRA

HERNANI GODÓI

O café, como sabemos, é plantado economicamente entre o Trópico de Cancer e a latitude de 25° sul. Alem dêsses limites extremos, encontramos plantações isoladas com produções baixas e pouco remuneradoras (Santa Catarina). As áreas propícias à cultura, dentre os limites citados, são determinadas pelo clima e qualidade do solo.

Climàticamente, o café é planta tropical que se adapta às mais variadas condições. Apesar de ser tropical, não necessita de temperaturas elevadas; se a temperatura média se conserva por muito tempo superior a 30°C. a planta padece e diminui seu rendimento. Ao contrário, também, o café não suporta por tempo prolongado temperaturas baixas inferiores a 5°C. Entre êsses dois limites teríamos o ideal para seu ciclo vegeativo, que seria entre 15°C a 25°C.

A amplitude diaria da temperatura, isto é a diferença entre a máxima e a mínima não deve ser muito grande, (entre 10°C e 15°C).

Um fator meteorológico de importância primordial na cafeicultura é a pluviométrica. As chuvas anuais são muito variáveis na zona intertropical. Nas regiões equatoriais chove em geral, todo o ano. Distanciando-se porém do equador para os trópicos, nota-se a existência de uma estação sêca, que é variável segundo à latitude.

A quantidade anual de precipitação pluviométrica necessária ao café é de cêrca de 1.200 a 1.500 milímetros. Quando êsse limite não é alcançado, então a solução é a irrigação. Se, ao contrário, as chuvas são excessivas, torna-se indispensável a drenagem.

Ainda com relação ao regime pluviométrico, a sua distribuição durante o ano é de grande importância para a cultura cafeeira. Assim nos arredores de Cali (Colômbia) observou Schroder, que se nota ali uma precipitação anual de apenas 1.100 milímetros, embora o café desenvolva bem, porque o nível de água subterrânea é elevado e a distribuição pluviométrica bastante regular durante os meses do ano, não se dando grandes sêcas como acontece geralmente em São Paulo.

Nas regiões tropicais, as precipitações anuais entre 1.500 e 2.500 milímetros são consideradas em geral como as mais propícias ao desenvolvimento de cafeeiro.

Nesse caso, a distribuição da chuva durante o ano deve ser boa, com exceção do período da florada, quando o excesso de chuva é prejudicial.

Sendo o café uma planta que no seu "habitat" natural vive protegida pelas árvores das florestas, procuram os cafeicultores também fazer o sombreamento das plantações, regulando assim as condições climáticas.

As árvores de sombra "peneiram", ou seja, reduzem a intensidade da luz e, também, da transpiração do cafeeiro, garantindo certo gráu de umidade no ar. Os cafeeiros sombreados são também protegidos dos

ventos violentos, das geadas e ainda têm o seu solo mais rico em húmus.

O café necessita enfim, para maior produção, de temperaturas favoráveis e precipitações adequadas.

Um outro fator meteorológico de importância para a cultura, além da temperatura, chuva, vento etc. é o brilho solar. Sabemos que a região intertropical apresenta-se ensolarada apenas 2 ou 3 horas por dia. Nos limites dos trópicos em São Paulo, Paraná, e Sul de Minas, a duração diária da insolação é bem maior.

Nas zonas cafeeiras de São Paulo, o limite inferior da queda pluviométrica anual é de mais ou menos 1.200 milimetros, sendo que as chuvas são mal distribuidas durante o ano. A melhor distribuição na América do Sul é na Colômbia e na parte serrâna da Venezuela, pois si existem dois períodos de chuva que são separados por duas pequenas estações que embora sêca ainda se apresentam com chuvas esparsas. Em geral, produzem, após cada período chuvoso, florada. Não encontramos em todo resto da América do Sul distribuição semelhante.

Nas principais zonas cafeeiras de São Paulo a distribuição não é favorável. A Seção de Climatologia Agrícola, do Instituto Agronômico de Campinas, vem desenvolvendo pesquisas microclimatológicas em cafèzais de diversas zonas do nosso Estado, e num futuro próximo esperamos chegar a conclusões interessantes sôbre o clima para o café.

Além da chuva e temperatura, são de grande importância para a determinação do microclima de um cafèzal os seguintes elementos atmosféricos: temperatura e umidade do solo, distribuições da umidade do ar entre as plantas e sob a "saia" do café, a incidência do vento etc. O estudo da luminosidade tem grande importância para as plantações sombreadas e talvez ainda mais para as plantações a pleno sol, que é a predominante no Estado.

O vento é o inimigo da individualização do microclima. As grandes movimentações de massa de ar encobrem as diferenças dos tipos do microclima. Uma questão muito importante, e ainda não esclarecida, é a influência do vento na qualidade do café.

É também de grande valor numa plantação a distribuição vertical da temperatura do ar, assim como da temperatura do solo.

Inúmeros são os fatores a se estudar com relação ao microclima na cultura do café. Com os estudos que pela primeira vez estão processando no Brasil, teremos elementos preciosissímos para a análise mais perfeita do clima e conseqüentemente melhor conhecimento climático das várias regiões cafeeiras, principalmente as do Estado de São Paulo.

(Da "Fôlha da Manhã", 27-7-58)

NO INTUITO DE MELHORAR OS SEUS PROCESSOS DE CULTIVO, PROCURE SEMPRE A ASSISTÊNCIA DOS TÉCNICOS.

QUALIDADE DA BEBIDA

L. C. Monaco

As determinações da qualidade da bebida do café vêm sendo feitas há muito tempo pelos provadores, estando sujeitas a êrros devido à discrepância de paladar. Nos últimos anos, tentativas vêm sendo feitas no sentido de eliminar as possíveis fontes de êrro introduzidas pelo fator humano. No entanto, a solução do problema ainda está longe de ser encontrada, dada a complexidade dos vários fatores que afetam a qualidade da bebida. O emprêgo de reações físicas e químicas, visando medir a aceitação da bebida de café, trouxeram alguma luz ao debatido assunto. Recentemente, o "Coffee Brewing Institute", de Nova York, órgão de pesquisas que vem estudando os vários aspectos dos fatores que afetam a qualidade da bebida, trouxe ao conhecimento do público (Boletim n.º 27) os resultados de uma série de observações procurando relacionar a qualidade do café com a qualidade de sólidos solúveis existentes na infusão.

A água quente que passa pelo café torrado e moído retira alguns dos compostos aí existentes por meio de um processo de dissolução e extração combinados, os quais são responsáveis pelos característicos da apreciada bebida. Cada composto comporta-se individualmente, sendo a dissolução dependente da sua própria constituição química. Em face dessas diferenças da composição, é de esperar que nos diversos tipos de café a quantidade de sólidos solúveis também varie. Igual efeito tem o gráu de torração, pois as elevadas temperaturas afetam a composição do café. O tamanho da particula afeta diretamente a velocidade e intensidade da extração e, quantidade menor fôr, maior será a superfície sujeita à ação da água. O tempo, a temperatura e a composição da água em contacto com o pó de café, igualmente influenciam a extração dos materiais solúveis. A água com alta concentração de bicarbonato de sódio perde a fôrça extrativa. Observou-se que a qualidade da bebida depende das proporções de sólidos solúveis, desde que seja preparado segundo uma dada fórmula. Esta fórmula indica a quantidade de água em galões (3,785 1) que se deve empregar para extrair os materiais solúveis existentes em uma libra (435,6 g) de café torrado e moído.

Para as determinações dos sólidos solúveis, empregou-se uma infusão preparada pelos processos tradicionais. A seguir, foi filtrada, de modo a eliminar as partículas insolúveis em suspensão. Uma pequena quantidade foi colocada em um cadinho de alumínio e, após a pesagem, foi deixada a secar em estufa a 105-115 °C. Com a perda da água, ficou apenas a parte sólida no cadinho, o qual foi novamente pesado e, a seguir, por diferença, calculou-se a quantidade de sólidos solúveis que existiam na porção empregada. Para tal solução, usando uma mistura de tipos de café, a porcentagem de sólidos solúveis foi de 1,396. A extração correspondente foi de 19,7% isto é 3,14 onças (28,35 g) de sólidos solúveis foram extraídos de 1 libra de café. Como

existe uma relação entre diluição e extração, a fórmula de preparo da bebida permitirá avaliar, em igualdade de condições, qualquer amostra de café.

De posse do conhecimento da quantidade de sólidos solúveis que ocorrem na bebida, procurou-se relacionar a qualidade, determinada por meio de provadores, com infusão contendo proporções variáveis de sólidos solúveis. Obtiveram-se resultados positivos, os quais permitiram concluir à existência de certa correlação. Demonstrou-se que a melhor bebida é obtida quando a porcentagem de sólidos solúveis é de 1,04 a 1,39 e a de extração de 19,5 a 21,2, sendo de 1,75 a 2,67 a fórmula do preparo da bebida. Os cafés de várias procedências diferem na extração dos sólidos solúveis, como se verificou recentemente.

Se, de um lado, a quantidade dos sólidos extraídos da solução permite avaliar a qualidade da bebida, a mesma coisa não se dá como o aroma. O aroma, e gôsto e o corpo da bebida são os principais responsáveis pela aceitação do café. No entanto, os elementos responsáveis pela existência do aroma são extremamente voláteis e daí as dificuldades de sua determinação. O emprêgo de processos cromatográficos talvez venha contribuir para resolver êsse problema. Dado o progresso alcançado na análise química dos elementos que influenciam a qualidade da bebida é de prever a possibilidade de se ter a aceitação do café determinada independentemente do provador.

(De "O Estado de São Paulo", 25-7-58)

★

Substitua progressivamente o seu cafèzal velho e deficitário por um replantio cuidadoso, feito com boas sementes e boas adubações. Defenda o solo da erosão por meio de curvas de nível, cordões, terraços, faixas de vegetação, carpas alternadas.

Seque e beneficie com cuidado.

Colha sòmente os cafés maduros.

O café visto nos Estados Unidos

(CARTAS SEMANAIS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — NOVA YORK)

N.º 1099 CARTA SEMANAL 1 de Agôsto de 1958

MERCADO DO CAFÉ

Aspectos Gerais do Mercado: Os negócios no mercado verde se caracterizam pelo ativo interêsse dos torradores pelos cafés africanos, ao passo que o movimento em geral dos demais café foi pouco intenso. As cotações, entretanto, na maior parte, se mantiveram estáveis, embora as dos africanos tenham sido um pouco mais fortes. Os cafés africanos disponíveis em futuro imediato se acham um tanto ou quanto escassos, o que parece particularmente certo com relação aos Arábicas do Congo Bélga. Os cafés suaves, com exceção dos colombianos, aparentemente já se acham exgotados em grande parte, a julgar pela escassez das cotações, no mercado local.

Esta semana, as posições de Setembro se mantiveram firmes, quase contìnuamente. Uma vez que a terminação das transações da posição de Julho coloca Setembro na posição imediata, as opções desta posição devem manter agora uma relação mais estreita com as antecipações dos preços no mercado local de café verde. Assim sendo, as compras de apôio nas posições decorreram das discussões que estão tendo lugar atualmente em Washington sôbre o acôrdo internacional de quotas de café que se propõe estabelecer, e os preços das opções nos próximos meses dependerá em grande parte dos progressos que se fizerem naquelas negociações. Nos preços correntes, as posições mais distantes correspondem, no mercado de café verde, a cotações de 40 cents a libra, mais ou menos, para a safra de suaves de 1959/60, e cotações de 37 cents a libra, mais ou menos, para os cafés brasileiros. As posições de Dezembro em ambos Contratos mostram agora o maior volume de lotes que dependem de entrega, o que indica que os negociantes têm menos confiança na perspectiva dos preços para o período restante do ano.

Os novos Contratos "B" e "M", aprovados pelos membros da Bôlsa de Café e Açucar, que mencionamos na seção de "Notícias Diversas" desta Carta, entram em vigor nesta data e doravante os diferenciais nos preços dos vários tipos e variedades de cafés físicos entregues na Bôlsa mudarão freqüentemente, de modo que correspondam mais estreitamente aos diferenciais dos preços no mercado dos disponíveis. Com os novos Contratos, deverá ampliar-se o comércio das opções e haver maior participação dos negociantes interessados nas especulações do mercado, o qual assim se tornará um instrumento mais eficiente para as compras e vendas de coberturas.

Um porta-voz do Departamento de Estado indicou que foram realizadas várias reuniões informais com a participação de representantes dos países produtores de café do Hemisfério Oriental, com o fim de se discutir um acôrdo de quotas, mas até o presente não foi marcado nenhuma reunião oficial.

Mercado a Têrmo: Houve esta semana um bom volume de negócios no Contrato B, ao passo que no Contrato M as atividades foram mais reduzidas. Os preços das posições de Setembro se mantiveram em bom nível, mas os das posições mais distantes se mostraram mais fracos nos dois últimos dias.

Na semana que estamos passando em revista, o Contrato B registrou altas de 10 pontos e de 150 pontos, num total de 551 lotes vendidos, e o Contrato M registrou altas de 4 pontos e de 60 pontos, num total de 214 lotes vendidos.

Mercado de Físicos: A procura dos torradores concentrou-se nos cafés africanos esta semana, o que fortaleceu as cotações dos mesmos. As transações com os cafés latino-americanos foram relativamente pouco intensas, com as cotações mais baixas em alguns casos. Ontem, quinta-feira, os Santos 4 estavam cotados a 46,13 cents, e os colombianos a 52,13 cents.

Última Hora: O Contrato B velho abriu esta manhã com baixas de 5 a 6 pontos e 1.517 lotes abertos. O Contrato M velho abriu com baixas de 7 a 10 pontos e 639 lotes abertos.

O Contrato B novo abriu com uma venda de 8 lotes na posição de Dezembro por 42,25 cents; nas demais posições não houve operações. O Contrato M novo abriu sem operações.

SITUAÇÃO ECONÔMICA

As tendências favoráveis registradas em vários indicadores econômicos recentemente têm, aparentemente, fortalecido a confiança do público com respeito à perspectiva dos negócios. As declarações feitas pelos economistas da Administração Federal têm sido particularmente optimistas, no sentido de que a economia norte-americana já passou definitivamente o ponto máximo do atual período de declínio e daqui por diante se observará uma reabilitação gradual econômica. De fato, os acontecimentos mais recentes em geral confirmam essas previsões favoráveis relacionadas ao futuro imediato. Os fabricantes de máquinas-ferramentas informam que está aumentando contìnuamente o volume das encomendas recebidas, e êsse setor da indústria é um dos mais sensíveis da economia geral do país, refletindo as tendências da produção, podendo-se inferir, de acôrdo com as encomendas dessas máquinas-ferramentas, as possibilidades das atividades industriais em geral, nos próximos seis meses. A produção do aço revelou uma inesperada expansão nas últimas semanas, e os preços da sucata de aço, que quase sempre indica com segurança as perspectivas dessa indústria, aumentaram, chegando ao nível mais alto até agora registrado êste ano. Essa expansão da siderurgia é uma das razões pelas quais na opinião geral dos peritos, também aumentaram as atividades das transações no mercado de valores. Os relatórios financeiros das corporações, relativos ao segundo trimestre de 1958, estão sendo dados à publicidade agora, e na maioria as companhias anunciam lucros menores, de modo que, em conseqüência disso, os dividendos reduzidos aparecem também em maior número em tais relatórios. Deve-se observar, entretanto, que os círculos financeiros e o público em geral dão mais importância às novas possibilidades de recuperação econômica do futuro do que ao registro dos lucros referentes ao passado.

Muitos dos observadores dos círculos das finanças se mostram relutantes em discutir a situação atual dos negócios. Muitos dêles são de opinião que a

interrupção do trabalho anunciado para breve em duas das indústrias fabricantes de automóveis, com o fim de se substituir a maquinaria necessária à produção dos novos modelos de 1959, terá como conseqüência reduzir dràsticamente o consumo do aço nas fábricas de automóveis, as quais são, como se sabe, as maiores consumidoras da produção siderúrgica. Outro fator que se considera com atenção é o fato de que a liquidação dos estoques ainda continua de maneira muito vagarosa em muitas indústrias, necessitando-se, assim, um aumento substancial na procura dos consumidores para que se contrabalance essa tendência e a produção industrial possa ter novo impulso. Os investimentos de capital nas emprêsas de negócios estão também ainda declinando. Diante dessas considerações, segundo opinam os elementos mais conservadores dos círculos financeiros, o aumento das atividades que se espera no outono poderá ser de caráter muito limitado. É mesmo possível que se observe um desapontamento muito grande entre o público, resultando do mesmo um retraimento por parte dos consumidores, no caso de que não se verifiquem, como optimistamente predizem os economistas do Govêrno, as melhorias da produção e o aumento do número das pessoas empregadas.

É interessante observar que o recente declínio econômico tem tido muito pouco efeito nos preços dos consumidores e que o custo de vida ainda está aumentando, apesar da diminuição das atividades dos negócios já quase há um ano. O Índice do Custo de Vida declinou apenas uma vêz, desde Março de 1956. Os trabalhadores das indústrias de aviões, de produtos elétricos, de produtos químicos e de transportes em caminhões, de acôrdo com os contratos de suas uniões sindicais, receberão aumentos automáticos, ajustados pelo índice do Custo de Vida, como resam tais contratos. As cotações dos preços de muitas mercadorias estão se reabilitando, deixando os níveis de depressão, uma vez que os produtores se acham na expectativa de novo influxo de encomendas, e êsses preços mais altos se refletirão, por sua vêz, nos preços do varejo das mercadorias. Uma das maiores emprêsas de produção de aço anunciou esta semana um aumento nos preços dos seus produtos, e êsse aumento pode ser considerado como uma indicação segura de outros aumentos de preços se sucederão nos meses próximos em outras companhias, embora as mesmas estejam ainda funcionando com uma capacidade de produção muito abaixo das suas possibilidades.

No Mercado de Valores, o volume das transações registrou um súbito aumento esta semana, e os preços das ações subiram — sendo essa alta de dez dias consecutivos. Essa tendência apenas se interrompeu esta semana quando ocorreu um movimento de vendas para realização de lucros. Na segunda-feira, cêrca de quatro milhões de ações foram negociadas na Bôlsa de Nova York.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	*Destinos Principais:*			
		U.S.	*Europa*	*Outros*	*Total*
BRASIL (*)	26-7-58	172,000	68,000	24,000	264,000
	19-7-58	73,000	88,000	4,000	165,000
	27-7-57	128,000	71,000	12,000	211,000

COLÔMBIA (")	26-7-58	71,963	6,022	330	78,315
	19-7-58	93,355	19,632	1,062	114,049
	27-7-57	116,649	12,269	1,169	130,087

ESTOQUE NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas terminadas em:	*Países de Origem:* *Brasil*	*Colômbia*	*Outros*	*Total*
26-7-58	385,905	240,626	53,586	680,117
19-7-58	387,671	234,099	56,262	678,032
27-7-57	165,053	313,615	147,045	625,713

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	*Semanas Terminadas em:* 26-7-58	19-7-58	27-7-57
BRASIL (*)	Santos	3,766,000	3,898,000	2,483,000
	Rio	1,051,000	1,084,000	369,000
	Vitória	–	–	112,000
	Paranaguá	1,457,000 (°)	1,514,000 (%)	223,000 (+)
	Pernambuco	–	–	14,000
	Bahia	–	–	30,000
	Angra dos Reis	32,000	33,000	24,000
	TOTAL	6,306,000	6,529,000	3,255,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	60,337	54,911	64,708
	Cartagena	40,740	41,086	29,390
	Buenaventura	84,053	57,862	130,951
	Cúcuta	140,944	141,356	31,495
	TOTAL	326,074	295,215	256,544

(*) Bôlsa do Café e de açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional dos Cafeicultores da Colômbia.
(°) 1,244,000 livres e 213,000 retidos.
(%) 1,276,000 livres e 238,000 retidos.
(+) 223,000 livres e nenhum retido.

NOTÍCIAS DIVERSAS

Novos Contratos do Café na Bôlsa de Café e Açúcar: Na segunda-feira desta semana, os membros da Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York aprovaram os novos Contratos "B" e "M", e as transações feitas nos têrmos dêsses novos Contratos serão iniciadas justamente hoje, dia 1 de Agôsto, ao passo que as transações feitas nos têrmos dos Contratos anteriores serão suspensas para entregas depois de Julho de 1959. O Comitê da Bôlsa, reunido ante-ontem, adotou as seguintes resoluções, de acôrdo com a Seção 88-8 do Regulamento da Bôlsa:

Os diferenciais do Contrato B que se adotaram agora de maneira realista com relação às cotações do mercado de disponíveis se aplicam às entregas de Dezembro de 1958. As cifras são representadas em centésimos de *cent* por libra de café, referente às opções para entrega em Dezembro de 1958:

Tipo padrão n.º 2, 75 acima; n.º 3, 50 acima; n.º 4, base; n.º 5, abaixo; n.º 6, 200 abaixo.

Diferença no valor, por pôrto de embarque: 1, base café Santos; 2, café embarcado em Paranaguá; 100 pontos deduzidos do tipo médio 3; café embarcado em Angra dos Reis e no Rio de Janeiro, 50 pontos deduzidos do tipo médio; diferença em valor para descrição de qualidade, base estritamente mole: 1, mole, 50 pontos deduzidos; 2, mole, 200 pontos deduzidos.

Os diferenciais do Contrato M adotados agora de maneira realista com relação às cotações do mercado de disponíveis se aplicam às entregas de Dezembro de 1958. As cifras são representadas em centésimos de *cent* por libra de café, referentes às opções para entrega em Dezembro de 1958:

Diferença em valor entre os tipos: Colombianos — Madelin/Armenia/Manizales, base; Colombianos — Bogotá/Sevilla/Girardot/Libano/Tulima, 25 pontos menos; Mexicanos, 225 pontos menos; Salvadorenhos, 225 pontos menos; Guatematelcos, 225 pontos menos.

Descrição do tipo colombiano usual de boa qualidade, Excelso ou melhor, de penalidade por imperfeição abaixo do tipo, não se permitindo a entrega de café que contenha mais de dez imperfeições abaixo do tipo.

Descrição do tipo mexicano, lavado ou melhor, estabelecidos de acôrdo com a Seção 56 do Regulamento da Bôlsa: 10 pontos de penalidade por imperfeição abaixo do tipo, não sendo permitida a entrega de café que contenha mais de imperfeições abaixo do tipo.

Descrição do tipo padrão salvadorenho, Central lavado ou melhor, estabelecido de acôrdo com a Seção 56 do Regulamento da Bôlsa: dez pontos de penalidade por imperfeição abaixo do tipo, não se permitindo a entrega de café que contenha mais de dez imperfeições abaixo do tipo.

Descrição do tipo padrão guatemalteco, Prime lavado ou melhor, estabelecido de acôrdo com a Seção 56 do Regulamento da Bôlsa: dez pontos de penalidade por imperfeição abaixo do tipo, não se permitindo a entrega de café que contenha mais de dez imperfeições abaixo do tipo.

Acôrdo Internacional do Café: Segundo anuncia a Boletim de George G. Paton, de 30 de Julho, em almôço oferecido pelo embaixador cubano Dr. Roberto Gonzales de Mendoza aos seus colegas latino-americanos em Washington, vários dêsses embaixadores decidiram apresentar ao govêrno britânico e aos representantes de Kenya, Tanganyika, Uganda, Sierra Leone e Ghana, as razões que explicam o proposto acôrdo internacional do café, observando o seguinte: 1) a participação dos produtos africanos é indispensável ao sucesso do acôrdo; 2) a não ser que todos os países participem do acôrdo, ocorrerá inevitàvelmente um declínio nos preços do café, por causa do excesso da produção; 3) os países latino-americanos vem há tempos fazendo sacrifícios, reduzindo suas exportações; 4) os países africanos continuaram a exportar tôda a sua produção, beneficiando-se, injustamente, com os preços mantidos pelos países latino-americanos.

Consta que, embora o govêrno britânico se oponha em princípio a qualquer restrição nas exportações, os círculos latino-americanos em Londres têm a esperança de que a Grã Bretanha faça uma exceção com respeito ao café.

N.º 1100 CARTA SEMANAL 8 de Agôsto de 1958

MERCADO DO CAFÉ

Aspectos Gerais do Mercado: Diminuiu esta semana a procura dos cafés disponíveis, mas foi considerável, segundo parece, o volume dos negócios com cafés para embarque. O mercado em geral não mostrou firmeza, e em alguns casos as cotações registraram ligeiras baixas. Em contraste com êsse aspecto geral do mercado, o interêsse dos torradores pelos cafés anglo-africanos aparentemente foi bastante forte. As notícias relativas às safras de Kenya e do Brasil, favoráveis às mesmas, talvez tenham influenciado as tendências dos preços. Esperava-se, em certos círculos, que a visita do Secretário de Estado John Foster Dulles ao Brasil contribuisse para se fortalecerem os preços dos cafés, mas tal coisa não ocorreu. Outros observadores têm atribuido o declínio do interêsse no mercado à falta de notícia favoráveis com relação às atividades dos produtores no sentido do contrôle do mercado. Êsses observadores são de opinião que as reuniões do Grupo de Estudos do Café, em Washington, talvez tenham um importante influência nas tendências dos preços nas semanas próximas.

Na Bôlsa, o movimento das transações tem sido pequeno e os preços registraram algumas baixas. Aparentemente não há pressão de vendas e a tendência de diminuição das cotações se deve em grande parte à falta de procura. As atividades têm se concentrado mais nos velhos Contratos, e, de fato, sòmente novo Contrato B está sendo vendido com um desconto de cêrca de 100 pontos com relação ao velho Contrato, ao passo que o novo Contrato M está sendo cotado a par com o velho Contrato.

Em geral, o comércio do café tem considerado de maneira favorável os novos Contratos, e as expectativas são de que eventualmente os negócios serão de volume muito maior, em conseqüência da flexibilidade permitida pelos novos Contratos e dos novos requisitos necessários aos cafés certificados para entrega na Bôlsa. De acôrdo com um recente relatório da Bôlsa, nos primeiros sete meses de 1958 o volume de negócios feitos no Contrato B alcançou o total de 5.200.000 sacas — o que representa o dôbro do volume registrado no mesmo período de 1957. O volume dos negócios feitos no Contrato M alcançaram o total de 2.300.000 sacas nos primeiros sete meses de 1958, e 2.100.000 sacas no mesmo período de 1957.

Mercado a Têrmo: O movimento do Mercado a Têrmo, na semana que estamos passando em revista foi, em resumo, o seguinte:

Velho Contrato B: altas de 5 pontos e baixas de 35 pontos, num total de 290 lotes vendidos.

Novo Contrato B: baixas de 20 pontos a 50 pontos, num total de 49 lotes vendidos.

Velho Contrato M: preços inalterados e baixas de 30 pontos, num total de 213 lotes vendidos.

Novo Contrato M: altas de 10 a 23 pontos, num total de 2 lotes vendidos.

Mercado de Físicos: Os negócios no mercado do café verde foram vagarosos esta semana, e os cafés latino-americanos estiveram cotados com preços ligeiramente inferiores, ao passo que os africanos se mostraram bastante estáveis. Ontem, quinta-feira, os Santos 4 estavam cotados a 45,88 cents e os colombianos a 50,63 cents.

Última Hora: Esta manhã, o mercado abriu com preços nominais e baixas de 10 pontos no Velho Contrato B, e altas de 5 pontos no Velho Contrato M. O Novo Contrato B e o novo Contrato M abriram ambos com preços nominais. A posição aberta era de 1.537 lotes no Velho Contrato B, 655 lotes no Velho Contrato M, 35 lotes no Novo Contrato B e 1 lote no Novo Contrato M.

SITUAÇÃO ECONÔMICA

Embora a economia norte-americana se encontre abaixo do nível em que se achava em meados de 1957, as indicações são de que continuam melhorando as condições gerais da mesma. De fato, na opinião de muitos observadores o problema mais importante a ser resolvido nos próximos anos será o da inflação, e não da deflação econômica.

Observamos na Carta Semanal da semana passada que o Índice do Custo de Vida registrou em Junho um aumento de cêrca de 3% em relação a Junho de 1957, aumento êsse que tem continuado nos prêços dos consumidores durante o atual período de declínio dos negócios, embora em proporção menor do que durante 1956/57. Assim, mesmo a redução da procura dos consumidores teve um efeito limitado no retardamento do aumento dos preços dos consumidores. Essa tendência dos preços no sentido de resistência contra o declínio e a possibilidade de que haja novas altas nos preços acompanhando os elementos de custo, como os salários, poderão ter o efeito de uma pressão inflacionária na economia. Parte dessa pressão seria aliviada, se os preços dos alimentos também baixarem durante o resto do ano corrente. Como o aumento dos preços dos consumidores ocorreu em grande parte com os preços dos alimentos, a redução dêstes últimos terá como conseqüência uma maior firmeza no Índice do Custo de Vida.

Outra causa possível de pressão inflacionária na economia será o deficit federal. O deficit estimado para o ano fiscal que termina em 30 de Junho de 1958 é de aproximadamente $2.800.000.000, mas o deficit esperado para o ano fiscal corrente, que termina em 30 de Junho de 1958, constituirá um recorde em tempos de paz, com $12.000.000.000. O Presidente Eisenhower solicitou ao Congresso que se aumentasse o limite da dívida nacional, que é atualmente de $288.000.000.000, e, segundo se acredita, o Congresso será favorável à adoção do aumento. Os deficits acentuam as tendências inflacionárias, desde que aumentam o poder aquisitivo dos consumidores, o que, por sua vez, tende a incrementar os preços das mercadorias e dos serviços.

A crise no Meio Oriente, na opinião de alguns observadores, serviu para estimular a economia dos Estados Unidos, neste período de deflação, mas, de fato, essa crise teve um efeito mais psicológico do que real na frente econômica norte-americana, e provàvelmente continuará a ser assim, a menos que a crise se degenere em hostilidades armadas. A situação política do Meio Oriente aparentemente concorreu para apressar várias tendências que vinham

surgindo no panorama econômico, tendências essas, entretanto, que, na opinião de muitos, se manifestaram de qualquer modo. Com a crise, muitas firmas examinaram a situação dos seus inventários e verificaram que, em alguns casos, não era já necessário fazer intensas liquidações. Com a crise, também subiram os preços de muitas mercadorias os quais subiram de qualquer modo, mas que estavam demorando a subir por causa do mercado desfavorável, e é possível que a crise tenha servido para estimular os preços no Mercado de Valores.

Não se pode saber, por enquanto, se a situação do Meio Oriente afetou ou não os pontos de vista dos consumidores norte-americanos, os quais, segundo têm sido notado, têm mantido um nível satisfatório de dispêndios individuais, registrando-se, mesmo, uma pequena melhoria no setor dos artigos duráveis. Essas mercadorias são, em geral, compradas a prestação, e até agora os consumidores se mostravam relutantes em assumir compromissos relativos a longos períodos de pagamento.

No Mercado de Valores, segundo um apanhado feito pelo jornal The New York Times, combinando-se as médias de cinquenta ações, os preços alcançaram seu ponto máximo esta semana, desde Setembro de 1957. O volume das transações em Julho foi também o maior havido em qualquer mês desde Janeiro de 1955. Entrementes, a Junta da Reserva Federal anunciou esta semana que a margem de pagamentos à vista seria aumentada de 50% para 70%, e muitos observadores são de opinião que essa medida constituirá uma medida de precaução contra os excessos do uso de créditos na compra de valores da Bôlsa. Salientando o fato de que tal medida se harmoniza com a orientação da Junta da Reserva Federal, de aumentar a margem de pagamentos à vista quando os preços das ações registram novos máximos em suas cotações, o Journal of Commerce do dia 5 do corrente diz o seguinte:

"Não há provas, realmente, a julgar-se pelas cifras dos empréstimos, de que esteja havendo qualquer expansão de tais empréstimos. O débito líquido relativo aos empréstimos feitos para a aquisição de valores, não se contando entre êstes as apólices governamentais, era de $2.900.000.000 no fim de Junho, ao passo que a cifra correspondente a Junho de 1957 foi de $2.897.000.000, e a de Dezembro de 1957 foi de $2.492.000.000".

TOTAL DE CAFÉ IMPORTADO PELOS ESTADOS UNIDOS

Abril de 1957 comparado com abril de 1958

(Sacas de 60 kilogramas ou 132.276 libras pêso)

PAÍSES DE ORIGEM		
HEMISFÉRIO OCIDENTAL	*Abril*	*Abril*
PAN-AMERICANO DO CAFÉ	*1958*	*1957*
Brasil	619,110	603,016
Colômbia	219,248	320,441
México	249,286	105,358
Guatemala	74,170	55,524
El Salvador	76,726	16,381
Venezuela	51,813	57,352
Equador	5,085	7,425
República Dominicana	21,924	624
Costa Rica	47,454	9,362
Cuba	21,348	1,116
Honduras	48,539	38,329
Total	1,434,703	1,214,928

Outro Hemisfério Ocidental		
Nicarágua	32,435	56,666
Peru	8,661	559
Haiti	33,765	2,447
Índias Britânicas Ocid.	2,888	5,328
Netherlands Guiana	616	49
Panamá	1,349	–
Netherdlands West Indies	524	–
Bolivia	393	–
Total	80,631	65,049
Total	1,515,334	1,279,977
ÁFRICA		
África Portuguesa	117,214	34,206
África Ocidental Britânica	125,592	57,285
África Francêsa e Madagascar	42,275	52,233
Congo Bélga	28,834	11,906
Ethiopia	75,769	89,402
Índia Britânica Ocid.	14,390	10,966
África e União Soviética	–	431
Libéria	437	–
Total	404,511	256,429
ÁSIA e OCEANIA		
Indonésia	1,199	5,867
Arábia	4,630	1,065
Ásia Portuguesa	–	296
Ásia Britânica	1,731	–
Total Ásia e Oceania	7,560	7,228
Total importados	1,927,405	1,543,634
IMPORTAÇÕES PELOS PRINCIPAIS PAÍSES		
Brasil	619,110	603,016
Colômbia	219,248	320,441
Fedecame –	671,206	351,143
Tôdas outras origens	417,841	269,034
Total importado	1,927,405	1,543,634

FONTE: Dados do Departamento de Comércio dos Estados Unidos.
(*) Importação da Suiça.
(**) Pôrto Rico, cujas importações é classificada como "doméstica".
(°) Aumento de mais de 100%.
Não constam dados estatíscos.

TOTAL DE CAFÉ IMPORTADO PELOS ESTADOS UNIDOS

Janeiro-Abril de 1957 comparados com Janeiro-Abril de 1958

(Sacas de 60 kilogramas ou 132.276 libras pêso)

PAISES DE ORIGEM *HEMISFÉRIO OCIDENTAL* *PAN-AMERICANO DO CAFÉ*	*1 de Janeiro a 28, Abril, 1958*	*1 de Janeiro a 28, Abril, 1957*
Brasil	1,989,271	3,559,018
Colômbia	1,148,534	1,302,592
México	595,990	536,426
Guatemala	313,193	325,957
El Salvador	332,311	336,327
Venezuela	260,701	160,695
Equador	40,786	51,388
República Dominicana	171,308	72,833
Costa Rica	99,511	78,889
Cuba	76,426	9,996
Honduras	91,498	65,571
Total	5,119,529	6,499,692

Outro Hemisfério Ocidental		
Nicarágua	194,308	142,131
Peru	41,337	15,934
Haiti	126,357	14,546
Índias Britânicas Ocid.	6,769	11,925
Netherlands Guiana	4,770	19
Netherdlands West Indies	1,606	135
Panamá	774	–
Bolivia	418	–
Canadá	17	6
Total	376,356	184,696
Total	5,495,885	6,684,388
AFRICA		
África Portuguesa	280,631	304,880
África Ocidental Britânica	275,363	175,022
África Francêsa e Madagascar	233,464	326,014
Congo Bélga	103,380	48,251
Índia Britânica Ocid.	254,367	198,173
Libéria	23,621	11,730
	–	431
Total	1,714	332
Total	1,172,540	1,064,833
ASIA e OCEANIA		
Indonésia	4,724	14,647
Arábia	20,959	21,550
Ásia Portuguesa	2,503	–
Ásia Britânica	3,773	667
Índia	–	596
Total Ásia e Oceania	31,959	37,460
VÁRIOS (*)	99 (+)	–
Total Importado	6,700,483	7,786,681
IMPORTAÇÕES PELOS PRINCIPAIS PAÍSES		
Brasil	1,898,271	3,559,018
Colômbia	1,148,534	1,302,592
Fedecame (**)	2,343,726	1,810,693
Tôdas outras origens	1,218,952	1,114,378
Total importado	6,700,483	7,786,681

FONTE: Dados do Departamento de Comércio dos Estados Unidos.
(*) Importação da Suiça.
(**) Pôrto Rico, cujas importações é classificada como "doméstica".
(°) Aumento de mais de 100%.
Não constam dados estatíscos.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	*U.S.*	*Europa*	*Outros*	*Total*
			Destinos Principais:		
BRASIL (*)	2-8-58	77,000	16,000	22,000	115,000
	26-7-58	172,000	68,000	24,000	264,000
	3-8-57	172,000	88,000	50,000	310,000

COLÔMBIA (")	2-8-58	109,626	26,798	2,363	138,787
	26-7-58	71,963	6,022	330	78,315
	3-8-57	64,475	31,105	29	95,609

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas terminadas em:	*Brasil*	*Colômbia*	*Outros*	*Total*
		Países de Origem:		
2-8-58				
26-7-58	385,905	240,626	53,586	680,117
3-8-57	154,817	343,121	137,361	635,299

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

		Semanas Terminadas em:		
	Portos	2-8-58	26-7-58	3-8-57
BRASIL (*)	Santos	3,683,000	3,766,000	2,352,000
	Rio	1,056,000	1,051,000	329,000
	Vitória	–	–	85,000
	Paranaguá	1,439,000 (°)	1,437,000 (%)	246,000 (+)
	Pernambuco	–	–	12,000
	Bahia	–	–	31,000
	Angra dos Reis	29,000	32,000	29,000
	TOTAL	6,207,000	6,306,000	3,084,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	73,937	60,337	71,818
	Cartagena	39,774	40,740	30,736
	Buenaventura	76,716	84,053	137,424
	Cúcuta	114,953	140,944	35,104
	TOTAL	305,380	326,074	275,082

(*) Bôlsa do Café e de açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional dos Cafeicultores da Colômbia.
(°) 1,332,000 livres e 107,000 retidos.
(%) 1,244,000 livres e 213,000 retidos.
(+) 237,000 livres e 9,000 retidos.

PLANO DE EMPRÉSTIMOS PARA A AMÉRICA LATINA

A propósito da visita do Dr. Milton Eisenhower, irmão do Presidente Eisenhower, feita recentemente aos países da América Central, o jornal The New York Times publicou o seguinte artigo, intitulado "O Dr. Eisenhower aconselha um plano de empréstimo para a América Latina", que transcrevemos a seguir:

"Washington, 1/8/58 (UP): O Dr. Milton S. Eisenhower acaba de regressar de uma viagem de vinte dias pela América Latina e apresentou um plano de três pontos com a finalidade de estreitar as relações dos Estados Unidos com seus vizinhos do sul.

O plano do Dr. Eisenhower faz parte de um relatório preliminar entregue por êle ao Presidente Eisenhower, seu irmão, que o incumbiu de visitar, como seu representante especial, os países da América Central — Panamá, El Salvador, Costa Rica, Guatemala, Honduras e Nicarágua.

A missão do irmão do Presidente teve lugar logo depois das violentas manifestações feitas contra o Sr. Richard M. Nixon, Vice-Presidente dos Estados Unidos, por ocasião da sua visita aos países sul-americanos, e de outras indicações de tensões existentes nas tradicionais relações inter-americanas.

O Dr. Eisenhower, que recebeu as boas vindas do Presidente ao desembarcar no aeroporto, afirmou, em declaração dada à publicidade pela Casa Branca logo depois da sua chegada, que suas recomendações requerem urgência — que é urgente que os Estados Unidos considerem os seguintes pontos:

1. A imperativa necessidade de empréstimos bancários, não doações, em todos os países visitados por êle.

2. A forma de consideração que, na opinião do Dr. Eisenhower, os Estados Unidos devem oferecer à América Latina para que a mesma seja recebida com interêsse, e que se tornem mais estáveis as relações entre os preços das matérias primas e os preços dos produtos manufaturados.

3. A urgente e imediata necessidade de se esclarecer em todo o Hemisfério, de maneira precisa, a política exterior dos Estados Unidos, bem como seus propósitos, seus programas e sua capacidade de execução.

O irmão do Presidente Eisenhower, que é presidente da Universidade John Hopkins, de Baltimore, declarou que ficou convencido, com a sua viagem, que em sua grande maioria os povos e os líderes da América Latina são firmes amigos dos Estados Unidos e que não consentirão que pequenas minorias de conspiradores e alguns associados mal orientados dêsses conspiradores causem confusão e mal-entendidos entre as Américas. Por outro lado, disse também o irmão do Presidente, se os Estados Unidos devem reforçar sua política exterior e seus programas com respeito à América Latina, é essencial que os seus vizinhos do sul, por sua vez, re-examinem sua política com relação aos Estados Unidos.

O Dr. Eisenhower declarou que aquêles que esperavam notícias sensacionais no cabeçalho dos jornais, a respeito de acidentes desagradáveis ocorridos em sua viagem, devem ter ficado desapontados com a ausência de tais manifestações, acrescentando, todavia, que justamente por essa razão foi que êle pôde se desincumbir da missão de que se achava investido.

O propósito dessa missão na América Latina, disse o Dr. Eisenhower, foi a de lhe dar uma nova perspectiva a respeito dos países visitados, de modo que se possa achar uma base que sirva para determinar novas maneiras de serem encarados os programas e a política exterior dos Estados Unidos, cujos resultados sejam o do fortalecimento da amizade nas Américas.

O Dr. Milton Eisenhower chamou a atenção para o fato de que a atitude tomada pelo Presidente Eisenhower, de recebê-lo no aeroporto, no regresso da sua missão, não foi simplesmente motivada por motivos fraternais, mas sim, de maneira inequívoca, para fazer ver ao mundo inteiro que o Chefe do Executivo dos Estados Unidos considera a firmeza das relações entre os países das Américas essencial ao futuro comum dessas nações.

O Presidente Eisenhower e o Dr. Milton Eisenhower dirigiram-se do aeroporto imediatamente para a Casa Branca, onde realizaram uma conferência sôbre os resultados da visita feita pelo Dr. Eisenhower aos países da América Central".

N.º 1101 CARTA SEMANAL 15 de Agôsto de 1958

MERCADO DO CAFÉ

Aspectos Gerais do Mercado: O movimento dos negócios no mercado de disponíveis foi vagaroso esta semana. Os colombianos se refizeram das baixas sofridas há vários dias e estão sendo vendidos agora a 51 cents e mais no preço. Tem havido poucas alterações nos preços dos cafés do Brasil, estando os Santos 4 agora a 42 cents FOB. Os preços dos africanos se debilitaram, com a notícia de que foram vendidas 260.000 sacas de café brasileiro da safra de 1954/55 a uma grande firma dos Estados Unidos.

As transações na Bôlsa de Café e Açúcar têm sido pouco volumosas, com flutuações de preços dentro de pequenos limites. As atividades ainda se concentram na maior parte nos velhos Contratos, e os preços das posições correspondentes no Novo Contrato B têm continuado cêrca de 100 pontos abaixo dos preços do Velho Contrato B, ao passo que as posições equivalentes no Novo Contrato M e no Velho Contrato M estão tendo cotações iguais. O mercado a têrmo parece refletir o geral desinterêsse registrado no mercado dos disponíveis.

Depois da redução de 2 a 4 cents por libra anunciada na semana passada, nos cafés de marcas particulares das cadeias-de-armazéns de alimentos, os fabricantes de café torrado de marcas de distribuição nacional também reduziram, segundo acaba de constar, a partir de 11 do corrente, 3 cents por libra nos seus preços por atacado. Em conseqüência, várias cadeias-de-armazéns estão planejando fazer cortes de até 4 cents nas marcas de café empacotados a vácuo, distribuidos nacionalmente. De acôrdo com dados estatísticos do Bureau of Labor Statistics, os preços do café regular nos Estados Unidos estão agora no nível mais baixo registrado nos últimos oito anos. Os maiores torradores não fizeram ainda nenhuma mudança nos preços dos seus cafés solúveis.

Mercado a Têrmo: O movimento do Mercado a Têrmo, na semana que estamos passando em revista, foi, em resumo, o seguinte:

Velho Contrato B: altas de 60 pontos e baixas de 50 pontos, num total de 324 lotes vendidos.

Novo Contrato B: preços inalterados e baixas de 75 pontos.

Velho Contrato M: altas de 110 pontos e baixas de 60 pontos, num total de 267 lotes vendidos.

Novo Contrato M: altas de 60 pontos e baixas de 60 pontos, num total de 5 lotes vendidos.

Mercado de Físicos: As atividades foram pequenas esta semana neste mercado, mas os preços se mantiveram bastante firmes. Ontem, quinta-feira, os Santos 4 estavam cotados a 45,75 cents e os colombianos a 51,50 cents.

Outras Notícias: Segundo informa o U.S. Bureau of Census, esta semana, os inventários de café verde nos Estados Unidos, em 30 de Junho, eram de 2.349.000 sacas, ao passo que em 31 de Março eram de 2.307.000 sacas e em 31 de Dezembro de 1957 eram de 2.959.000 sacas. O total dos estoques no

fim de Março foi mais baixo do que o de qualquer outro trimestre desde 1955. O total das torrações no primeiro semestre do ano corrente foi de 10.467.000 sacas, o que representa um aumento de mais de 2% em relação ao mesmo período do ano passado. A torração feita para o café solúvel, no primeiro semestre de 1958, foi de 1.849.000 sacas, ou, seja, 17,7% da torração total. Em 1957, essa porcentagem foi de 17%. As importações de café nos primeiros 5 meses de 1958 (não há dados oficiais de Junho) foram de 8.716.000 sacas, ao passo que no mesmo período de 1957 foram de 9.226.000 sacas.

Última Hora: Esta manhã, o mercado abriu com preços nominais e baixas de 20 pontos no Velho Contrato B, e baixas de 5 a 15 pontos no Velho Contrato M. O Novo Contrato B abriu com preços nominais e altas de 15 pontos, e o Novo Contrato M abriu com preços nominais e baixas de 10 pontos. A posição aberta era de 1.563 lotes no Velho Contrato B, 665 no Velho Contrato M, 35 no Novo Contrato B e 3 no Novo Contrato M.

SITUAÇÃO ECONÔMICA

A economia dos Estados Unidos, na opinião da maioria dos observadores, está agora emergindo, do período de declínio que vinha atravessando — diferindo, entretanto, os pontos de vistas sôbre o rítmo em que essa reabilitação da economia está se processando. Essas diferenças de opinião podem ser classificadas em três grupos principais:

1. Os optimistas se baseiam nos estudos levados a efeito pelo National Bureau of Economics Research, segundo os quais a rapidez da reabilitação, nos ciclos econômicos, têm sempre correspondido à rapidez do movimento de declínio. Como o declínio de 1957 foi o mais rápido de todos os havidos depois da terminação da guerra, êsses peritos concluem que o movimento de recuperação deverá ser correspondentemente tão rápido, e muitos dêles também acham que o efeito acumulativo da procura cada vez maior se fará sentir dentro em breve nos recursos disponíveis, dando vasão às fôrças potenciais inflacionárias, muitas das quais mencionamos em nossa Carta Semanal anterior.

2. Outros, menos optimistas, opinam que os investimentos para expansão da produção ainda estão sendo retardados e que tal retardamento provàvelmente fará com o número dos desempregados industriais continue alto durante algum tempo. Êsses acham, ademais, que a tendência de não se usarem os recursos disponíveis não será eliminada nem pela ameaça de inflação nem pelo movimento atual de reabilitação econômica, até que a procura se torne intrìnsecamente maior, em conseqüência do grande número de casamentos e de nascimentos esperados em 1960.

3. O terceiro ponto de vista é o que expressou na semana passada o Banco da Reserva Federal de Nova York. É o ponto de vista de que o processo de recuperação da economia poderá seguir a mesma tendência notada nos períodos que se seguiram aos declínios de 1949 e de 1954, quando a reabilitação no princípio foi acompanhada de ligeiras recaídas ou de um estacionamento que durou vários meses antes de recomeçar a curva ascedente.

No momento, qualquer estimativa do curso que tomará a economia norte-americana, ainda retraída, se torna mais difícil pelo fato de que as inferências

tiradas dos indicadores econômicos, em Julho e Agôsto, devem ser ajustadas, com o fim de levarem em conta as flutuações da temporada, mais amplas do que de costume. Além disso, é difícil também estimar o curso dos acontecimentos internacionais, os que poderão influenciar a economia dos Estados Unidos.

De qualquer maneira, a tendência da economia parece ser de ascenção, numa larga frente de setores, uma vez que os mais importantes indicadores, exceto o dos investimentos de capital em usinas e maquinismos, vêem apresentado melhorias nos últimos meses.

Durante os últimos cinco meses, Julho inclusive, o número total de pessoas empregadas nos Estados Unidos tem aumentado sem interrupção, mas os Departamentos do Comércio e do Trabalho informam que o aumento de Julho, de apenas 0,3%, foi menor do o que usualmente ocorre nesse mês. O número de desempregados diminuiu 2,6% em Julho, sendo agora de 5.294.000, declínio êsse também menor do que era de se esperar nesta época do ano. Em Julho, 23.000 operários industriais ficaram desempregados, mas, como êsse setor do trabalho sempre tem uma diminição nesta temporada, o total reajustado e de 56.000 pessoas a mais empregadas. Outro bom sinal, no que se refere à mão de obra utilizada, é o da média das horas de trabalho nas indústrias, e, embora geralmente a cifra correspondente diminua nos meados de Julho, por motivo das férias, êste ano continuou no mesmo nível registrado em Junho, com 39 horas e 12 minutos.

O Departamento do Comércio anunciou esta semana que os varejistas aumentaram os seus estoques em Junho, o que é significativo, pois esta é a primeira vez que se nota um aumento nos estoques em qualquer setor dos negócios, no ano corrente. Em conseqüência, o total das liquidações de inventários em Junho foi de $400.000.000, o menor no primeiro semestre do ano. O volume das vendas do varejo não se alterou em Julho em relação a Junho, sendo avaliado em $15.600.000.000 em ambos meses, ao passo que o valor das vendas de Abril foi de $16.500.000.000. O ponto mais baixo das vendas no varejo foi registrado em Fevereiro e em Março, com $16.100.000.000 em ambos meses.

As exportações dos Estados Unidos foram estimadas em Junho no valor de $1.406.000.000, o que representa uma diminuição de cêrca de 21% em relação ao valor das exportações de Junho de 1957, e uma diminuição de 14% em relação ao total de Maio. Por sua vez, as importações de Maio registraram uma diminuição de 4% em relação ao total de Maio de 1957, devido, principalmente, ao declínio das importações de metais e de artigos manufaturados, exceto máquinas e veículos.

No Mercado de Valores, as cotações subiram ligeiramente, apesar do pequeno volume das transações.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	*Destinos Principais:*			
		U.S.	*Europa*	*Outros*	*Total*
BRASIL (*)	9-8-58	110,000	121,000	8,000	239,000
	2-8-58	77,000	16,000	22,000	115,000
	8-10-57	103,000	101,000	22,000	226,000

COLÔMBIA (")	9-8-58	96,816	14,997	292	112,105
	9-8-58	109,626	26,798	2,363	138,787
	8-10-57	177,190	12,569	2,042	191,801
	Data mensal				
BRASIL (*)	Julho 1958 (&)	364,000	323,000	67,000	754,000
	Junho 1958	393,000	309,000	49,000	751,000
	Julho 1957	606,000	323,000	96,000	1,025,000
COLÔMBIA (")	Julho 1958	406,256	69,425	9,311	484,992
	Junho 1958	260,472	74,395	4,707	339,574
	Julho 1957	567,170	68,399	12,540	648,109

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas terminadas em:	*Países de Origem:* *Brasil*	*Colômbia*	*Outros*	*Total*
2-8-58	345,528	255,880	47,575	648,983
2-8-58	365,762	249,218	51,278	666,258
8-10-57	145,541	374,350	130,811	650,702

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

		Semanas Terminadas em: 9-8-58	2-8-58	10-8-57
	Portos			
BRASIL (*)	Santos	2,584,000	3,683,000	2,370,000
	Rio	608,000	1,056,000	371,000
	Vitória	–	–	153,000
	Paranaguá	1,522,000 (°)	1,439,000 (%)	268,000 (+)
	Pernambuco	–	–	11,000
	Bahia	–	–	29,000
	Angra dos Reis	45,000	29,000	32,000
	TOTAL	4,759,000	6,207,000	3,234,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	66,107	73,937	68,200
	Cartagena	34,373	39,774	30,473
	Buenaventura	77,949	76,716	108,761
	Cúcuta	149,367	114,953	41,885
	TOTAL	327,796	305,380	249,325

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DO INTERIOR DE S. PAULO:

Safra	*Junho* 1958	*Maio* 1958	*Junho* 1957
1956-57	–	–	57,000
1957-58	2,410,000	2,897,000	–

Despachos de Café Ferroviário: Julho 1, 1957 a 30, Junho, de 1958, destinados para:

Santos	8,809,000
Rio	563,000
Angra dos Reis	179,000
Outros (")	2,029,000
	11,580,000

(*) Bôlsa de café e açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.
(&) Data Peliminar.
(°) 1,374,000 livres e 148,000 retidos.
(%) 1,332,000 livres e 107,000 retidos.
(+) 257,000 livres e 11,000 retidos.
(") Incluidas sacas do Paraná, Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás.

NOTÍCIAS DIVERSAS

Consumo do Café nos Estados Unidos: Durante o segundo trimestre de 1958, continuou aumentando o consumo do café nos lares dos Estados Unidos. Segundo dados colhidos pelo Bureau Pan-Americano do Café, as donas de casa norte-americanas compraram no dito período 2,3% mais do que compraram no correspondente período de 1957.

O total do consumo do café nos lares norte-americanos, no segundo trimestre de 1958, incluindo café regular e café solúvel, foi de 407.800.000 de libras de café torrado, ao passo que o total do segundo trimestre de 1957 foi de 398.700.000 libras.

Êsses dados fazem parte do serviço permanente do Bureau de obtenção de informações do mercado, mediante investigações feitas para tal fim pela organização especializada "The Market Research Corporation of America", e constam de uma Nota de Divulgação distribuida pelo Bureau entre a imprensa recentemente. Essas Notas de Divulgação são publicadas regularmente pelo Bureau, com o fim de manter a indústria do café informada sôbre o consumo do produto, e essa publicação regular, com dados estatísticos em dia relativos ao consumo e à produção do café, constitui um serviço de informações autorizadas e dignas de confiança, o que concorre, naturalmente, para consolidar o prestígio e a utilidade dos serviços prestados pelo Bureau.

As vendas de café regular torrado, em latas e em pacotes, continuaram a aumentar no segundo trimestre de 1958, registrando um acréscimo de 1% em relação ao segundo trimestre de 1957, ao passo que as vendas de café solúvel continuaram a tendência de estabilização que mostravam desde o começo do ano e só tiveram um aumento de 7,4% neste segundo trimestre, em comparação com as vendas do segundo trimestre de 1957.

O total das compras de café enlatado e empacotado pelo processo de vácuo foi de 322.800.000 libras, no segundo trimestre de 1958, pouco excedendo o total do mesmo período no ano passado, que foi de 319.800.000 libras. As vendas de café solúvel, em equivalentes de vidros de 2 onças, também continuaram a aumentar na mesma porcentagem registrada no primeiro trimestre, com um total de 226.000.000 de unidades (equivalentes de 2 onças) no segundo trimestre, ao passo que o total correspondente ao segundo trimestre de 1957 foi de 210.500.000.

Os dados publicados pelo Bureau na referida Nota de Divulgação, relativos ao segundo trimestre de 1958 e de 1957, no consumo dos lares, foram os seguintes:

	1958	1957	Diferença
Café torrado (libras)	322.800.000	319.800.000	+ 1,0%
Café solúvel (equivalentes de unidades de 2 onças)	226.000.000	210.500.000	+ 7,4%
Total, em equivalentes de libras de café torrado (*)	407.800.000	398.700.000	+ 2,3%

Mercado de Café na Dinamarca: O Govêrno da Dinamarca estabeleceu novas quotas de importação para certos países da área do dólar, de modo que doravante os importadores dinamarquêses poderão comprar café de países com os quais até então não negociavam. As novas quotas se aplicam aos seguintes

países: Costa Rica, Cuba, Equador, El Salvador, Guatemala, Haiti, Honduras, México, Nicarágua, Panamá, Pôrto Rico, República Dominicana e Venezuela. A nova medida foi adotada pela Dinamarca devido à sua balança comercial desfavorável com o Brasil, que tem sido a sua principal fonte de fornecimento nos últimos anos, de acôrdo com um acôrdo bilateral entre as duas nações. As importações procedentes do Brasil e dos países membros da Organização de Cooperação Econômica na Europa continuarão a ser feitas, na base de 85% do Brasil e 15% dos países da dita Organização. Entrementes, o Ministro das Finanças da Dinamarca vai ao Brasil com o fim de estudar as possibilidades de se aumentarem as exportações do seu país para o Brasil.

(*) 1 Libra de café solúvel equivale a 3 Libras de café regular.

N.º 1102 CARTA SEMANAL 22 de Agôsto de 1958

MERCADO DO CAFÉ

Aspectos Gerais do Mercado: Os negócios no mercado do café verde continuaram em volume moderados mas constantes esta semana, apenas com pequenas flutuações nos preços. Observou-se uma boa melhoria na procura dos cafés colombianos, ao passo que a demanda dos outros cafés pouco variou da demanda havida na semana passada. Os preços dos colombianos se mostraram mais firmes, atribuindo-se essa firmesa ao fato de que o volume dêsses cafés no mercado de disponíveis era pequeno em relação à procura. Entretanto, os Santos 4 estavam se mantendo nas margens de 45 46 cents. Há meses que o diferencial entre os cafés colombianos e os brasileiros vem sendo de mais ou menos 6 cents e, a julgar-se pelos preços atuais nas origens, poderá existir um diferencial idêntico no mercado dos disponíveis durante muito tempo ainda.

Na Bôlsa de Café e Açúcar, os preços têm flutuado amplamente, e o volume das transações era bastante grande no comêço da semana, com altas em tôdas as posições, ao serem divulgadas as notícias favoráveis relativas aos progressos feitos nas negociações em Washington sôbre o café. Mas boa parte dessas altas se perdeu nos dias seguintes, tornando-se o mercado novamente irregular. No momento, as altas relativamente substanciais causam liquidações por parte dos comerciantes que preferem lucros imediatos. Na semana que vem as posições de Setembro se tornarão imediatas, e os cafés disponíveis poderão ser entregues contra tais posições. Vale a pena observar que a posição aberta nas opções de Setembro de ambos Contratos declinaram desde o comêço do mês corrente, o que indica que, em geral, os negociantes não antecipam um declínio considerável nos preços nas semanas próximas. Todavia, algumas vendas para cobertura na posição de Março de 1959 têm sido registradas. Os estoques de bons cafés nos armazéns se encontram bastante desiguais, com cêrca de 150.000 sacas de cafés brasileiros e apenas pouco mais de 1.000 sacas de cafés suáves. Em contraste, a posição aberta nas opções imediatas do Contrato B e do Contrato M é, respectivamente, de 100.000 sacas e 35.000 sacas, aproximadamente. Deve-se mencionar, de passagem, que, no passado, os negociantes com grandes quantidades de cafés brasileiros bons para entrega nem sempre colocaram êsses cafés no mercado em tempos de crise, de modo que os acontecimentos das próximas semanas devem ser observados com especial interêsse.

Notícia Especial: Na Reunião Anual Ordinária do Conselho Diretor do Bureau Pan-Americano do Café, realizada no dia 15 do corrente, foram aprovados os planos de aumento de 150% no orçamento do Bureau. Em moção adotada por unanimidade pelos Delegados presentes à Reunião, os mesmos votaram no sentido de se solicitar aos países membros que ratifiquem tão cedo quanto possível o aumento das contribuições para 25 cents por saca de café importada nos Estados Unidos e no Canadá.

"Os membros do Bureau Pan-Americano do Café se encontram unidos na sua determinação de fazer todos os esforços possíveis para incrementar o consumo do café nos Estados Unidos e no Canadá, por meio de um programa mais amplo de propaganda", segundo declarou o Sr. Arturo Gomez-Jaramillo, Gerente Geral da Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia, o qual presidiu a Reunião do Conselho, êste ano.

Foi também adotada uma moção, segundo a qual será dada assistência técnica aos membros do Bureau que desejarem levar adiante programas de propaganda para o incremento do consumo do café nos seus mercados internos.

Mercado a Têrmo: Na semana que estamos passando em revista, o mercado sofreu as seguintes variações:

Velho Contrato B: altas de 52 a 120 pontos, em 582 lotes vendidos.
Novo Contrato B: altas de 1 a 139 pontos, em 4 lotes vendidos.
Velho Contrato M: altas de 85 a 115 pontos, em 309 lotes vendidos.
Novo Contrato M: altas de 65 a 103 pontos, em 4 lotes vendidos.

Mercado de Físicos: Ontem, quinta-feira, os Santos 4 estavam cotados a 45,68 cents e os colombianos a 52,50 cents.

Última Hora: Esta manhã, o Velho Contrato B abriu com altas de 3 pontos, ao passo que o Novo Contrato B abriu com preços inalterados. O Velho Contrato M abriu com preços inalterados e baixas de 30 pontos, ao passo que o Novo Contrato M abriu com preços inalterados. A posição aberta era de 1624 lotes no Velho Contrato B e de 35 lotes no Novo Contrato B; e de 687 lotes no Velho Contrato M e de 7 lotes no Novo Contrato M.

SITUAÇÃO ECONÔMICA

Nos últimos meses, têm se acumulado os indícios de que a economia dos Estados Unidos está gradualmente emergindo do período de declínio de suas atividades, embora essas atividades ainda se encontrem no momento em níveis que muito deixam a desejar. Por exemplo, as fábricas de aço, que há um ano estavam funcionando numa base de 80% da sua capacidade, estão agora funcionando numa base de 60% da sua capacidade, apesar dos aumentos recentemente registrados na produção industrial em geral, achando-se aproximadamente num nível 7% abaixo do ponto máximo da sua produtividade de 1957. Estima-se que as despesas com novas usinas e equipamentos se encontram ainda a 20% abaixo dos níveis em que se encontravam antes de se iniciar o período de declínio da economia do país. Cêrca de 5.000.000 de trabalhadores ainda se acham desocupados, e os lucros das corporações bem como o volume das exportações se encontram abaixo dos níveis registrados em meados

de 1957. Assim, embora a economia tenha continuado melhorando em muitos dos seus aspectos, ainda fica muito a desejar para que entre num período de verdadeira reabilitação.

Tendo-se em vista o fato de que á melhoria da economia está ainda nos seus estágios iniciais, foi recebida com surpresa a notícia de que a Junta da Reserva Federal autorizou o Banco da Reserva Federal de São Francisco a aumentar o seu desconto (de 1 3/4 para 2%) — o juro que cobram os Bancos da Reserva aos bancos comerciais. Os outros onze Bancos da Reserva, segundo se espera, também tomarão medidas similares. Na opinião dos observadores, a Junta da Reserva Federal está tomando tais medidas para evitar uma inflação decorrente da rápida reabilitação da economia.

São os seguintes alguns dos aspectos mais importantes da situação econômica:

Produção Industrial: A Junta da Reserva Federal anunciou que o Índice da Produção Industrial registrou uma alta de dois pontos, com o ajustamento correspondente à temporada. Êsse é o terceiro aumento mensal consecutivo da produção industrial. O Índice é agora de 133 (1947/1949 = 100), isto é, sete pontos acima do registro mais baixo no período de declínio, mas ainda 12 pontos abaixo do registro de Julho de 1957. A produção de artigos duráveis continua a apresentar mais melhorias do que a de artigos de consumo imediato.

Produção de aço: Esta semana, como nas cinco semanas anteriores, a produção de aço aumentou. De acôrdo com o American Iron and Steel Institute, as usinas de aço estavam funcionando com 60,5% da sua capacidade na semana que começou no dia 11 do corrente, esperando-se que a produção tenha aumentado na semana atual, com 62% da capacidade das usinas, as quais estavam funcionando com 57,3% da sua capacidade há um mês e com 82,1% há um ano.

Receitas individuais: O Departamento do Comércio informa que a receita individual aumentou para $345.500.000.000 em Julho, sendo essa cifra uma média anual ajustada para a temporda — a maior, entretanto, registrada até agora em qualquer mês. O maior total anterior foi de Agôsto de 1957, com $352.100.000.000.

Construções de casas: O Departamento do Trabalho anunciou que o número das construções iniciadas em Julho, ajustado para a temporada, representa a média anual de 1.600.000, que é a maior média ajustada desde Fevereiro de 1956. O grande volume das construções se deve em boa parte ao programa de hipotecas garantidas pelo Govêrno Federal para a residência de veteranos.

Produção agrícola: Segundo estima o Departamento de Agricultura, o volume total de tôdas as lavouras em 1958 será de 113% maior do que a média de 1947/49, o que representará um novo recorde. O recorde anterior foi de 106%, registrado em 1948 e repetido tanto em 1956 como em 1957. Fator importante é a produção do trigo, a qual deverá ser de 1.420.000 bushels, 50% acima do total do ano passado e 4% acima do máximo registrado anteriormente, em 1947. A produção da cevada e do feijão soja, também será grande êste ano. Embora as safras com excedentes representam maior ônus para o Go-

vêrno, por motivo do programa de apoio aos preços· elas também representam maior receita para os lavradores e, conseqüêntemente, fortalecimento da economia em geral·

Mercados de Valores: Os preços das ações chegaram ao seu nível mais baixo êste mês no dia 18. O volume das transações foi pequeno esta semana, em comparação com o das semanas anteriores. Na opinião de muitos observadores, as bruscas altas havidas nas últimas semanas fizerma com que o mercado se tornasse suscetível de às grandes baixas agora registradas.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	*Destinos Principais:* *U.S.*	*Europa*	*Outros*	*Total*
BRASIL (*)	16-8-58	100,000	59,000	18,000	177,000
	9-8-58	110,000	121,000	8,000	239,000
	17-8-57	143,000	29,000	5,000	177,000
COLÔMBIA (")	16-8-58	85,492	19,939	16,039	121,470
	9-8-58	96,816	14,997	292	112,105
	17-8-57	68,283	9,077	875	78,235

ESTOQUE NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas terminadas em:	*Países de Origem:* *Brasil*	*Colômbia*	*Outros*	*Total*
16-8-58				
9-8-58	345,528	255,880	47,575	648,983
17-8-57	135,749	394,560	119,159	649,468

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

		Semanas Terminadas em:		
	Portos	16-8-58	9-8-58	17-8-57
BRASIL (*)	Santos	2,600,000	2,584,000	2,306,000
	Rio	697,000	608,000	428,000
	Vitória	–	–	153,000
	Paranaguá	1,468,000 (°)	1,522,000 (%)	333,000 (+)
	Pernambuco	–	–	8 000
	Bahia	–	–	28,000
	Angra dos Reis	37,000	45,000	33,000
	TOTAL	4,802,000	4,759,000	3,289,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	72,135	66,107	61,556
	Cartagena	23,677	34,373	30,622
	Buenaventura	67,634	77,949	104,014
	Cúcuta	152,265	149,367	46,621
	TOTAL	315,711	327,796	242,281

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.
(°) 1,320,000 livres e 148,000 retidos.
(%) 1,374,000 livres e 148,000 retidos.
(+) 313,000 livres e 20,000 retidos.

PROPAGANDA DO CAFÉ

Um dos importantes aspectos das atividades de propaganda do Bureau Pan-Americano do Café consiste em conseguir a cooperação e o apôio dos fabricantes do café na realização das campanhas que realiza para o fomento do consumo do café, no mercado norte-americano. Êsse objetivo é essencial, uma vez que os fabricantes de café constituem um êlo direto entre os produtores e os consumidores, e os anúncios que êles fazem para a promoção das suas respectivas marcas de café servem muito para completar e ampliar os esforços de publicidade do Bureau.

A campanha, por exemplo, que o Bureau está levando agora avante, para que os consumidores norte-americanos façam o seu café mais forte, depende muito dessa cooperação e dêsse apoio dos torradores fabricantes. A campanha tem como objetivo "re-educar" os consumidores, concitando-os a preparar o café forte e saboroso que preparavam há dez anos, quando começaram a fazer o café cada vez mais aguado. As pesquisas feitas pelo Bureau Pan-Americano do Café indicaram que, em média, as donas de casa dos Estados Unidos estão preparando o café à razão de 64 xícaras por libra do produto, e a campanha de publicidade e de anúncios do Bureau tem como finalidade pôr fim à tendência do café aguado e conseguir que os consumidores voltem a preparar o café à razão de 40 ou 45 xícaras a libra — preparação essa que dá uma bebida realmente saborosa e de bom corpo.

Poderá parecer estranho que se torne necessário mostrar como se faz adequadamente o café aos habitantes de um país em que o próprio café é a bebida favorita e em que o mesmo é servido em 98% dos seus lares, mas, indubitàvelmente, muitos dos bebedores de café já se esqueceram da arte de preparar a bebida, ou nunca a aprenderam. Assim sendo, um dos elementos básicos do programa do Bureau, nessa campanha, consiste numa série de receitas de preparo do café, de acôrdo com recomendações específicas do Instituto de Preparo do Café, organização especializada de pesquisas que o Bureau mantém, receitas essas que aparecem nos anúncios do Bureau.

Suplementarmente, com o fim de que essas receitas de café sejam conhecidas pelo maior número possível de consumidores, em breve elas também aparecerão em milhões de latas e de pacotes de café, em que o produto é oferecido ao público. Isso foi conseguido mediante a cooperação das mais importantes emprêsas fabricantes de latas e de pacotes para café e, naturalmente, dos fabricantes de café. O Bureau mandou, além disso, imprimir essas receitas separadamente e distribuiu-as entre os comerciantes de café, os quais, por sua vez, as difundiram entre os consumidores.

Essa campanha do Bureau recebe o maior apoio possível da National Coffee Associaton, a qual representa os interêsses do comércio e da indústria de café dos Estados Unidos e tem insistido com os seus membros no sentido de que os mesmos adotem o tema do café mais forte nos seus respectivos anúncios, fornecendo-lhes, ainda, material relativo a essa publicidade. Mais de 50% dos torradores já declararam que darão o seu apoio à campanha do café mais forte, podendo-se mencionar algumas das mais importantes companhias, tais como: Hoosier Coffee Company, Stewart's Private Blend, Maxwell House Division of General Foods, Standard Brands Inc., Dannemiller Coffee Company, Old

Judge Coffe Company, M.B.J. Coffee Company, La Touraine Coffee Company e S.A. Schonbrunn Company.

Escrevendo sôbre os efeitos da campanha de preparação do café mais forte, o editor da revista Tea & Coffee Trade Journal faz o seguinte comentário, no número de Julho, que é um bom resumo sôbre o assunto:

" Tudo indica que o inestimável esfôrço prestado pela indústria do café dos Estados Unidos fará com que a mensagem do café mais forte chegue a muitos milhões de cozinhas do país, no outono dêste ano".

N.º 1103 CARTA SEMANAL 29 de Agôsto de 1958

SITUAÇÃO ECONÔMICA

Aspectos Gerais do Mercado: Esta semana, as transações no mercado dos disponíveis foram feitas principalmente com os cafés colombianos, mas as cotações dos cafés suaves foram ligeiramente mais baixas do que na semana anterior. Os cafés brasileiros também, segundo se informa, registraram baixas, em alguns casos. As transações dos cafés da América Central foram na maioria feitas com cafés sôbre a água. O movimento dos negócios com os cafés africanos foi bastante firme e em bom volume, e os preços dêsses cafés estiveram também firmes em geral. Não se observou nenhum indício de que os torradores estivessem fazendo qualquer acumulação de estoques.

No Mercado a Têrmo, o volume dos negócios foi muito ligeiro, e quase tôdas as atividades se concentraram nos Velhos Contratos. Os preços flutuaram com muita irregularidade, mas dentro de limites relativamente estreitos. As posições imediatas de Setembro mantiveram os seus níveis em comparação com as posições distantes, e atualmente estão aproximadamente com 500 pontos acima das posições de Dezembro e cêrca de 900 pontos das posições mais distantes de Julho. Isso se deve grandemente ao fato de que as posições imediatas de Setembro devem agora refletir os preços dos cafés que podem ser entregues ao mercado dos disponíveis nas referidas posições. A situação dos estoques locais não parece se achar melhorada, uma vez que os cafés chegados no presente período apenas bastam para satisfazer as necessidades imediatas dos torradores. Os observadores do mercado atribuem a atual firmeza das posições imediatas em grande parte ao fato de que muitos vendedores sem cobertura têm liquidado seus compromissos na Bôlsa, porque anteviam dificuldades na obtenção de cafés bons para entrega por preços razoáveis ou porque esperavam que os cafés entregues na Bôlsa seriam aceitos prontamente por motivo da forte procura dos interessados, e, por conseguinte, não haveria muito lucro nas operações de cobertura. Como mencionamos na Carta passada, há grandes estoques de cafés do Brasil certificados pela Bôlsa nos armazéns locais, mas os cafés suaves certificados são pràticamente inexistentes. É interessante observar que os diferenciais entre as posições mais distantes são comparativamente pequenos em relação aos descontos que em geral prevaleciam nos dois últimos dois anos. Isso constitui em parte uma indicação de que os comerciantes confiam até certo ponto no sucesso dos esforços dos produtores no sentido de estabelecerem uma relação mais estável entre a oferta e a procura. Se tal julgamento se confirmar nos meses próximos pelos acontecimentos, é possível

que os preços se mantenham estáveis, mas qualquer mudança nos pontos de vista dos comerciantes de café causará aumento entre os diferenciais das várias posições.

As mais recentes estimativas do movimento do café verde no mercado norte-americano indicam que o volume das torrações talvez exceda o das importações, no mês de Agôsto. Segundo essas estimativas, o volume das importações deverá ser de 1.300.000 sacas, ao passo que o das torrações deverá ser de 1.500.000 sacas aproximadamente, essas cifras implicam uma pequena redução nos estoques de café verde. O tempo, mais frio do que de costume nesta época do ano nas regiões populosas do país, também tenha concorrido talvez para estimular o consumo do café.

As notícias da África informam que as condições climatéricas reinantes na Costa do Marfim, de sêcas, afetaram a safra próxima, acreditando-se que as estimativas, que eram de 2.333.000 sacas para a produção de 1958/59, devem ser revisadas, julgando-se agora que a safra em questão não passará de .... 2.000.000 de sacas. A diminuição de abastecimentos de Robustas africanos poderá ter influência na tendências dos preços dêsses cafés.

Mercado a Têrmo: Na semana que estamos passando em revista, observou-se o seguinte:

Velho Contrato B: baixas de 34 a 70 pontos, em 364 lotes vendidos;
Novo Contrato B: baixas de 5 a 71 pontos, em 10 lotes vendidos;
Velho Contrato M: baixas de 3 a 50 pontos, em 191 lotes vendidos;
Novo Contrato M: baixas de 3 a 35 pontos, (nenhum lote vendido).

Mercado de Físicos: Ontem, quinta-feira, os Santos 4 estavam cotados a 45,50 cents e os colombianos a 51,50 cents.

Última Hora: Esta manhã, o Velho Contrato B abriu com baixas de 35 pontos e o Novo Contrato B com baixas de 25 pontos, ao passo que o Velho Contrato M abriu com baixas de 10 pontos e o Novo Contrato M com preços nominais. A posição aberta era de 1588 lotes no Velho Contrato B e de 706 lotes no Velho Contrato M. (Nenhum lote nos Contratos Novos).

Notícia Especial: Na próxima segunda-feira, por ser feraido nacional nos Estados Unidos, "Labor Day" (Dia do Trabalho), a Bôlsa de Café e Açúcar não funcionará.

SITUAÇÃO ECONÔMICA

Esta semana foram dadas à publicidade duas enquetes que refletem os pontos de vista dos dirigentes dos negócios a propósito da situação econômica dos Estados Unidos. Uma das enquetes, realizada pelo Wall Street Journal, teve como objetivo verificar a opinião dos círculos financeiros e industriais sôbre a inflação, tendo sido entrevistados pelos repórteres 69 líderes dos negócios e 32 economistas de conhecida autoridade. 90% dos líderes dos negócios e 67% dos economistas indicaram que receiam mais a inflação do que o declínio das atividades econômicas, e essa opinião prevalecente coincide com a da Junta da Reserva Federal, que em 4 do corrente aumentou a margem de pagamentos à vista de 50% para 70%, e que em 14 do corrente também

aumentou a razão do desconto para empréstimos no Distrito de São Francisco, de 1,75% para 2%. Na quinta-feira passada, a razão do desconto (juro cobrado pelo Sistema de Reserva Federal aos bancos que fazem parte do Sistema) foi também aumentado de 1,75% para 2% no Distrito de Dallas. Entretanto, a maioria dos entrevistados na enquete do Wall Street Journal aprovou as medidas tomadas pela Junta da Reserva Federal, a maioria achando prematuras essas medidas contra a inflação.

A outra enquete, de entrevistas com Diretores de emprêsas encarregadas de compras, foi levada a efeito pela National Association of Purchasing Agents. 45% dos entrevistados declararam que a produção das firmas para as quais fazem compras aumentou em Agôsto em relação a Julho, 40% declararam que não houve mudança na produção, e 15% declararam que a produção declinou, no mencionado período. O número de entrevistados foi o maior registrado em qualquer enquete semelhante desde o verão de 1955. Outros dados colhidos: 48% dos entrevistados relataram maior número de encomendas em Agôsto em comparação com as de Julho, ao passo que 41% declararam que não houve diferença no período em questão, a 11% anunciaram reduções nas encomendas 44% indicaram aumentos nos preços das mercadorias em Agôsto, ao passo que apenas 4% indicaram tal aumento em Julho; a alta dos preços não foi ainda bastante para induzir um acumulação geral de estoques.

Em conjunto, os resultados das enquetes sugerem uma continuada melhoria da situação econômica, devendo-se, todavia, ter cuidado com a possibilidade de inflação. A Junta de Reserva Federal tomou as medidas acima mencionadas, justamente com o fim de assegurar uma recuperação econômica ordenada, sendo, porém, ainda cedo para se julgar se essas medidas foram oportunas ou não.

O Departamento do Comércio informou na semana passada que o total da produção nacional, de mercadorias e serviços, alcançou a cifra de ..... $420.000.000.000, como média anual, no segundo trimestre de 1958. Êsse total representa um aumento de um bilhão de dólares com relação à estimativa original dos economistas governamentais para o referido trimestre, e um aumento de $4.000.000.000 com relação à cifra correspondente ao primeiro trimestre do ano, cuja média anual foi de $425.000.000.000. Essa média anual do primeiro trimestre foi a mais baixa registrada em qualquer trimestre do atual período de declínio econômico, representando um declínio de 4,5% em em relação à media anual do terceiro trimestre de 1957, que foi de ..... $445.600.000.000 — a maior média anual para qualquer trimestre do período de 1955 a 1957, isto é, antes do período atual de retraimento econômico.

O Bureau de Estatísticas do Trabalho anunciou que o Índice dos Preços dos Consumidores registrou um aumento de 0,2% no mês de Julho, sendo de 123,9 (1947/49=100). O aumento foi devido principalmente às altas notadas no setor dos transportes — na gasolina e nos autos usados. Apesar dêsse ligeiro aumento em Julho, as autoridades esperam que em Agôsto se registre uma baixa apreciável no Índice dos Preços dos Consumidores.

O Departamento do Trabalho informa que na semana que terminou em 9 de Agôsto corrente o número de pessoas que receberam compensações do seguro contra o desemprêgo foi de 2.300.000, o que representa um declínio de 2,5% em relação à semana anterior, mas um aumento de 91,4% em relação

à semana correspondente do ano passado. Essas 2.300.000 pessoas sem emprêgo representam 5,4% dos trabalhadores norte-americanos, naquela data, não se incluindo nessa cifra os desempregados que já não estavam recebendo mais compensações do seguro contra o desemprêgo, que só cobre um certo períodos de tempo.

Segundo anuncia a National Machine Tool Builders Association, as encomendas de máquinas-ferramentas diminuiram durante o mês de Julho. Com exceção de Julho e de Abril, tem havido sempre aumento, no ano corrente, de encomendas de máquinas-ferramentas. O volume das novas encomendas, entretanto, continua muito abaixo do nível de 1957. As encomendas das máquinas-ferramentas constituem usualmente um bom indicador da situação econômica, uma vez que servem como ponto de referência para os planos de produção dos fabricantes que encomendam essas máquinas-ferramentas.

Depois do declínio dos preços que se observou no Mercado de Valores, na semana passada, os preços se reabilitaram novamente, com o movimento mais volumoso das transações na Bôlsa, na semana corrente.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	*Destinos Principais:* *U.S.*	*Europa*	*Outros*	*Total*
BRASIL (*)	23-8-58	99,000	122,000	8,000	229,000
	16-8-58	110,000	121,000	8,000	239,000
	24-8-57	145,000	144,000	30,000	319,000
COLÔMBIA (")	23-8-58	65,750	16,332	1,458	83,540
	16-8-58	85,492	19,939	16,039	121,470
	24-8-57	74,049	9,639	2,663	86,631

ESTOQUE NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas terminadas em:	*Países de Origem:* *Brasil*	*Colômbia*	*Outros*	*Total*
23-8-58				
16-8-58	329,243	253,575	46,099	628,917
24-8-57	125,578	412,899	177,910	656,387

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

		Semanas Terminadas em: 23-8-58	16-8-58	24-8-57
	Portos			
BRASIL (*)	Santos	2,601,000	2,600,000	2,269,000
	Rio	674,000	697,000	425,000
	Vitória	–	–	155,000
	Paranaguá	1,680,000 (*)	1,468,000 (%)	410,000 (+)
	Pernambuco	–	–	6,000
	Bahia	–	–	30,000
	Angra dos Reis	53,000	37,000	40,000
	TOTAL	5,008,000	4,802,000	3,335,000

COLÔMBIA (")	Barranquilla	80,209	72,135	55,177
	Cartagena	21,307	23,677	36,756
	Buenaventura	72,566	67,634	106,983
	Cúcuta	152,965	152,265	51,095
	TOTAL	327,047	315,711	250,011

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.
(°) 1,573,000 livres e 107,000 retidos.
(%) 1,320,000 livres e 148,000 retidos.
(+) 372,000 livres e 38,000 retidos.

A PROPAGANDA DO CAFÉ

A televisão é um dos meios de publicidade usados pelo Bureau Pan-Americano do Café para fazer suas campanhas de promoção do consumo do café. Para tal fim, o Bureau tanto prepara material especial destinado à boa apreciação dos espectadores dos programas televisados, para as cadeias de estações através do país e para as estações independentes, como também coopera constantemente com os produtores de programas que se prestam à promoção do consumo do café.

Recentemente, os diretores de um dos mais populares programas de televisão dos Estados Unidos, intitulado "Today", o qual é transmitido por uma cadeia de estações, decidiram que o dito programa poderia ter um interessante aspecto de naturalidade mediante o uso visual do café nas suas transmissões, e consultaram com o Bureau com tal objetivo em vista, sendo atendidos pelos especialistas do Departamento de Relações Públicas e do Departamento de Serviços ao Consumidor.

Organizou-se então essa parte do programa "Today", que é de três horas de transmissão, cinco dias por semana, criando-se um cenário que reproduz uma "sala de café", no qual a estrêla do programa, a artista Betsy Palmer, toma café com os demais artistas e convidados, do programa, e com êles discute os vários tipos de cafés apresentados — tais como são apresentados, com xícaras e serviços típicos, etc., nas várias partes do mundo. Para dar mais variedades ao programa, os técnicos do Bureau sugeriram que cada semana se apresentasse um tipo diferente de café.

Essa parte do programa "Today" foi apresentada na primeira semana sob o título "Breakfast Coffees around the World" (Refeição da Manhã com Café em todo o Mundo), mostrando-se como se servem os cafés da manhã — a média, o café au Lait, o café norte-americano, etc., e a preparação dos mesmos. Na transmissão em que se mostrou a preparação e o serviço do café norte-americano (que é café com creme), foi ressaltado o fato de que as donas de casa devem seguir as instruções para o preparo da bebida que recomenda o Instituto de Preparo do Café, para se obter um café forte e saboroso — de acôrdo com a presente campanha de propaganda do Bureau. Os especialistas do Bureau também sugeriram que os vários tipos de cafés fôssem servidos, para efeito visual, com as xícaras e outros utensílios característicos dos países mencionados no programa.

Na segunda semana do programa, o tema foi o dos "Cafés à Sobremesa", que reflete um dos métodos mais interessantes da popularização do café nos Estados Unidos. O Bureau recomendou os diferentes restaurantes que adotaram o hábito de servir café especial à sobremesa, e cada um dêles preparou para o programa de televisão o café que serve aos seus freguêses. Por exemplo, a "Orsini's Coffee House" fêz uma demonstração da maneira pela qual prepara o seu café "café expresso", e o "Café Brulot" foi simililarmente apresentado pelo Pierre Hotel. (Essa distinção do "café à sobremessa" se explica pelo fato de que nos Estados Unidos é costume tomar o café com a refeição, não ao fim da mesma).

Na terceira semana, o programa tratou dos "cafés gelados", com várias receitas fornecidas pelo Bureau para a popularização dêsses cafés, entre os quais o "Coffee Nectar" e o "Coffee Tropicale".

O Bureau também forneceu aos organizadores do programa de televisão material informativo adicional, tais como notas históricas sôbre as "Coffee houses" e detalhes sôbre os modos de servir café nos diferentes países, material êsse que foi aproveitado pela artista Miss Palmer, nas discussões da mesma com os demais elementos do elenco do seu programa.

O programa de televisão "Today", que incluiu êsses interessantes aspectos da apresentação do café de vários tipos e de diferentes costumes, é transmitido pela National Broadcasting System diàriamente, contando com mais de .... 6.000.000 de espectadores.

A boa colheita e a boa secagem do café são as operações que, principalmente, influem na qualidade e no tipo. A variedade do café tem menor importância nêsse ponto, bem como o trato. O que principalmente importa para um bom tipo e uma boa qualidade são a colheita e a secagem.

Colheita no ponto, e feita no pano ou em cestas, é a mais recomendável. Secagem cuidadosa, impedindo umidade, fermentações, insolação demasiada. Catação rigorosa de todos os detritos. Boa separação na máquina de beneficiamento.

Eis alguns cuidados que lhe devem ser dispensados a fim de que possamos vencer *pela qualidade.*

Estatística

Exportação de café pelo pôrto de Santos De Janeiro a Junho — 1955 a 1958

PAÍSES	1955	1956	1957	1958
Alemanha	197.282	316.063	197.563	222.073
Algéria	—	—	250	383
Argentina	14.786	13.850	17.876	17.171
Austrália	5.864	2.435	3.796	202
Áustria	7.690	13.148	265	1.175
Bélgica-Luxemburgo	28.772	54.855	24.166	57.220
Canadá	57.211	82.495	94.718	36.366
Checoslováquia	—	—	9.570	10.000
Chile	508	—	875	—
Dinamarca	145.541	136.787	118.707	139.542
Egito	—	83	—	—
Espanha	—	—	8.483	120
Estados Unidos	2.006.118	3.108.655	2.718.467	1.627.941
Filipinas	750	1.694	1.171	2.316
Finlândia	2.750	2.147	500	2.250
França	56.928	60.928	48.142	44.141
Gilbraltar	—	250	—	—
Grécia	375	876	1.934	1.261
Holanda	38.678	108.107	57.344	63.124
Hungria	800	3.352	5.492	—
Inglaterra	7.039	14.117	7.400	11.036
Islândia	—	—	—	100
Itália	83.590	81.689	72.499	68.801
Iugoslávia	4.071	58.181	—	—
Japão	6.413	6.469	7.697	10.290
Líbano	650	—		—
Marrocos Francês	210	775	225	250
Noruega	89.185	102.371	106.850	81.633
Nova Zelândia	—	—	67	51
Polônia	—	—	3.665	—
Suécia	274.553	328.674	277.713	303.422
Suiça	2	1.075	225	5.604
Tanger	—	100	50	—
Trieste	4.402			
Tunísia	500	250	250	—
União Sul-Africa	325	975	955	250
Uruguai	262	200	—	292
Totais	**3.035.255**	**4.500.601**	**3.786.915**	**2.707.715**

(De "O Estado de S. Paulo" — 31-8-58)

Café exportado pelo Pôrto do Rio de Janeiro a partir de 1938

MESES	1938/39	1939/40	1940/41	1941/42	1942/43
Julho	179.314	232.305	86.625	102.816	147.825
Agôsto	273.923	241.391	143.419	82.119	116.459
Setembro	247.784	276.345	120.020	155.748	124.458
Outubro	333.338	407.096	160.913	93.469	192.263
Novembro	212.017	302.792	232.975	144.790	195.848
Dezembro	279.112	235.254	153.623	134.428	182.561
Janeiro	193.353	316.207	313.105	154.515	165.839
Fevereiro	194.221	347.811	187.145	137.720	130.069
Março	205.081	203.014	224.512	100.582	171.461
Abril	249.438	192.010	157.786	216.740	210.408
Maio	330.393	203.161	188.107	197.395	61.351
Junho	262.086	143.454	102.733	78.862	217.583
Total	2.960.060	3.100.840	2.079.963	1.599.184	1.916.185

MESES	1943/44	1944/45	1945/46	1946/47	1947/48
Julho	200.401	70.878	192.568	216.160	152.190
Agôsto	154.847	281.611	351.201	222.651	256.639
Setembro	442.909	132.187	125.638	209.042	254.350
Outubro	153.169	212.674	272.684	218.012	382.587
Novembro	121.431	188.711	124.436	208.531	227.505
Dezembro	266.293	163.596	236.162	222.602	327.867
Janeiro	214.183	140.011	223.935	197.132	229.074
Fevereiro	147.070	173.435	116.874	202.580	193.084
Março	137.715	233.997	272.863	251.764	262.533
Abril	303.712	169.665	261.337	338.617	314.103
Maio	229.643	166.101	246.019	167.753	309.467
Junho	105.878	385.621	362.772	247.886	323.186
Total	2.477.251	2.316.487	2.786.689	2.702.630	3.232.585

MESES	1948/49	1949/50	1950/51	1951/52	1952/53
Julho	309.821	413.596	241.142	282.146	175.688
Agôsto	285.232	524.116	317.370	410.334	216.268
Setembro	440.047	571.237	581.644	531.189	304.978
Outubro	363.830	445.720	520.030	615.765	318.324
Novembro	457.167	582.309	379.854	509.601	323.194
Dezembro	453.876	347.170	366.640	611.153	346.786
Janeiro	327.226	247.964	230.351	455.133	204.198
Fevereiro	219.940	111.873	381.321	308.868	226.669
Março	478.570	427.083	410.600	425.834	244.468
Abril	503.388	140.502	217.733	176.950	222.367
Maio	404.540	159.457	338.921	160.417	151.620
Junho	314.162	187.019	303.537	215.087	106.588
Total	4.357.799	4.158.046	4.289.143	4.702.477	2.841.038

(Continúa)

(Continuação)

MESES	1953/54	1954/55	1955/56	1956/57	1957/58
Julho	165.376	143.468	225.177	212.783	149.705
Agôsto	266.791	180.860	274.993	193.428	301.472
Setembro	434.681	251.663	578.272	197.258	330.489
Outubro	459.741	250.900	531.045	227.109	320.555
Novembro	529.004	290.839	369.967	226.702	320.486
Dezembro	407.283	370.371	383.390	335.018	263.058
Janeiro	327.306	244.748	348.769	281.929	180.371
Fevereiro	146.782	177.623	407.001	212.848	190.826
Março	275.296	240.701	358.459	187.313	213.808
Abril	238.026	233.814	244.508	182.465	
Maio	105.976	191.611	323.417	113.221	
Junho	109.060	288.717	245.536	168.832	
Total	3.365.322	2.865.315	4.290.534	2.538.906	

Índice unitário, saca de sessenta quilos — incluído de julho de 1950 em diante, o café destinado ao consumo de bordo — Fonte: Centro do Comércio do Café do Rio de Janeiro.

(Do "Diário de Notícias", 22-6-58)

★

O plantio do café deve ser racionalizado desde o início: escolha do solo, do clima e da semente. O modo de plantio e o de alinhamento devem ser os mais indicados pela moderna técnica agronômica. Evitar as queimadas. Defender o solo contra a erosão. Adubar racionalmente. Irrigar, se possível. Colhêr e secar cuidadosamente. Com tôdas essas medidas ter-se-á boa média de produção, um café de qualidade, cafeeiros sadios e duráveis, solo sempre fértil, cafeicultura rendosa.

Movimento de café

OUTUBR(

DIAS	São Paulo	Minas Gerais	Rio de Janeiro	Espírito Santo	Paraná	Bahia	Goiás
2	—	18 435	—	—	—	—	1 500
3	6 267	7 668	—	4 260	8 435	—	—
4	—	9 605	—	1 666	10 324	—	—
5	—	14 383	—	—	—	—	8 416
6	—	17 783	308	2 819	—	—	—
7	—	—	—	—	—	—	—
9	9 643	8 464	3 526	—	—	—	—
10	1 294	9 491	—	—	—	—	—
11	—	5 052	—	6 444	—	—	—
12	—	11 773	—	—	—	—	—
13	—	7 414	—	5 943	—	—	—
14	—	—	—	—	—	—	—
16	10 011	16 914	—	—	—	—	—
17	552	17 073	—	—	8 834	—	—
18	—	13 400	—	2 357	—	—	—
19	—	12 172	—	—	—	—	—
20	—	15 246	—	2 347	—	—	7 965
21	—	—	—	—	—	—	—
23	2 661	1 369	—	4 344	7 653	—	7 630
24	1 115	7 069	—	—	—	—	—
26	—	8 583	—	—	13 002	—	—
27	—	11 320	—	—	—	—	—
28	—	—	—	—	—	—	—
30	8 379	8 049	—	—	11 749	507	—
31	—	—	—	—	—	—	—
Total	39 922	221 263	3 834	30 180	59 997	507	25 511

no Rio de Janeiro

DE 1957

Mato Grosso	Total	Exterior	Cabotagem	Total	Consumo local	Consumo de bordo	Retirado mercado	Existência
—	19 935	—	—	—	—	—	—	932 995
—	26 630	3 900	—	3 900	—	—	—	955 725
—	21 595	19 178	—	19 178	—	—	—	958 142
—	22 799	15 376	—	15 376	—	—	—	965 565
—	20 910	5 444	—	5 444	—	—	—	981 031
—	—	13 741	—	13 741	—	—	—	967 290
—	21 633	150	—	150	—	—	—	988 773
—	10 785	4 450	—	4 450	—	—	—	995 108
800	12 296	1 023	750	1 773	—	—	—	1 005 631
—	11 773	—	—	—	—	—	—	1 017 404
—	13 357	7 866	—	7 866	—	—	395	1 022 500
—	—	31 330	—	31 330	12 755	—	—	978 415
—	26 925	1 191	—	1 191	—	—	—	1 004 149
—	26 459	11 514	—	11 514	—	—	—	1 019 094
—	15 757	18 597	—	18 597	—	—	—	1 016 254
—	12 172	14 911	—	14 911	—	—	—	1 013 515
—	25 558	13 954	—	13 954	—	—	—	1 025 119
—	—	23 977	—	23 977	—	—	—	1 001 142
—	23 657	500	—	500	—	—	—	1 024 299
—	8 184	9 388	—	9 388	—	—	—	1 023 095
—	21 585	—	—	—	—	—	—	1 044 680
—	11 320	2 911	—	2 911	—	—	—	1 053 089
—	—	22 506	—	22 506	—	—	—	1 030 583
—	8 684	7 193	—	7 193	15 276	—	20	1 036 489
—	—	33 207	—	33 207	—	—	—	1 003 570
800	382 014	262 307	750	263 057	28 031	1	415	—

Exportação Brasileira de Café

JULHO DE 1958

Sacas de 60 quilos

Porto de Exportação	QUANTIDADE EXPORTADA					TOTAL GERAL
	Exterior			Consumo de bordo	Cabotagem	
	Estados Unidos	Outros países	Total			
Santos	201 942	198 230	400 172	317	75	400 564
Rio de Janeiro	19 744	144 677	164 421	30	23 275	187 726
Paranaguá	121 177	22 437	143 614	—	500	144 114
Vitória	15 750	124 534	140 284	32	18 500	158 816
Angra dos Reis	12 395	—	12 395	—	—	12 395
Salvador	—	1 651	1 651	—	2 066	3 717
Recife	—	6 273	6 273	—	9 600	15 873
Total	**371 008**	**497 802**	**868 810**	**379**	**54 016**	**923 205**
Janeiro	407 321	332 828	740 149	232	44 685	785 066
Fevereiro	328 227	382 182	710 409	296	7 124	717 829
Março	632 250	324 809	957 059	271	30 519	987 849
Abril	783 882	432 234	1 216 116	917	46 493	1 263 526
Maio	844 187	533 596	1 377 783	481	86 810	1 465 074
Junho	328 714	470 106	798 820	391	28 906	828 117
Janeiro a Julho	3 695 589	2 973 557	6 669 146	2 967	298 553	6 970 666

OBS.: - Embarcadas via rodoviária em SALVADOR 770 sacas e em RECIFE 50 sacas, tôdas não computadas no total.
Cifras sujeitas a retificação.

ALIMENTAÇÃO DEFEITUOSA E DENTES ESTRAGADOS

A principal causa dos dentes estragados ou cariados é a alimentação pobre em cálcio, fósforo e vitamina D. Corrigir a alimentação defeituosa é o primeiro passo para evitar a cárie dos dentes.

Proteja seus dentes incluindo na alimentação leite, ovos, verduras e frutas.

— SNES

Cotações de cafés brasileiros no disponivel de Nova Iork

Agosto de 1958

(Em cents. por libra (peso) 453,60

DIAS	SANTOS					RIO
	Tipo 2 FOB	Tipo 3 FOB	Tipo 4 FOB	Tipo 2 ext. mole	Tipo 4 ext. móle	Tipo 7
1	44.00	43.50	43.00	48.00	47.25	41.00
4	44.00	43.50	43.00	48.00	47.25	41.00
5	44.00	43.50	43.00	48.00	47.25	41.00
6	44.00	43.50	43.00	48.00	47.25	41.00
7	44.00	43.50	43.00	47.50	46.75	41.00
8	44.00	43.75	43.50	47.50	46.75	41.00
11	44.00	43.75	43.50	47.50	46.75	41.00
12	44.00	43.75	43.50	47.50	46.75	41.00
13	43.50	43.25	43.00	47.00	46.25	40.75
14	43.50	43.25	43.00	47.00	46.25	40.75
15	43.50	43.25	43.00	47.00	46.25	40.75
18	43.50	43.25	43.00	47.00	46.25	40.75
19	43.50	43.25	43.00	47.00	46.25	41.00
20	43.50	43.25	43.00	47.00	46.25	41.00
21	43.75	43.50	43.00	47.25	46.25	41.00
22	43.75	43.50	43.00	47.25	46.25	41.00
25	43.75	43.50	43.00	47.25	46.25	40.50
26	43.50	43.25	42.50	47.25	46.00	41.00
27	43.50	43.25	42.50	47.25	46.00	40.75
28	43.50	43.25	42.50	47.25	46.00	40.75
29	43.50	43.25	42.50	47.25	46.00	40.50
Mínima	43.50	43.25	42.50	47.00	46.00	40.50
Média	43.73	43.42	42.98	47.37	46.49	40.88
Máxima	44.00	43.75	43.50	48.00	47.25	41.00

Elimine as falhas de seu cafèzal. De nada vale possuir centenas de alqueires plantados, se em cada alqueire há numerosas falhas.

Cada falha constitui um *deficit*.

Cada falha é um roubo.

CAFÉ DISPONÍVEL NOS PORTOS DE EXPORTAÇÃO DO BRASIL

1958	Santos	Rio de Janeiro	Vitória	Bahia	Paranaguá	A. dos Reis	Recife	TOTAL
Janeiro	3 646 587	1 088 820	300 680	17 012	1 101 319	42 757	18 148	6 215 323
Fevereiro	3 904 098	1 107 960	299 379	15 797	1 142 150	53 771	16 014	6 539 169
Março	4 274 044	1 090 758	296 936	23 895	1 120 636	57 962	17 818	6 883 049
Abril	4 212 599	1 121 442	358 069	36 945	1 157 997	51 221	12 509	6 950 782
Maio	3 946 963	1 117 851	341 789	31 183	1 266 134	54 970	10 259	6 769 149
Junho	4 035 634	1 132 555	374 128	24 756	1 276 248	39 306	17 103	6 899 730
Julho	4 024 602	981 094	349 863	30 319	1 569 310	26 911	11 383	6 993 482
Julho - 1954	2 366 686	243 606	62 661	8 633	415 168	2 030	12 097	3 110 881
» - 1955	1 785 509	(x) 729 521	(x) 274 462	6 152	350 745	2 804	9 741	3 158 934
» - 1956	2 668 811	394 796	111 090	8 602	1 099 785	5 280	7 800	4 296 164
» - 1957	2 368 563	328 464	66 189	11 817	236 883	9 389	2 586	3 023 891

(x) Cifras retificadas.

AR PARADO E SAÚDE

Nos locais cujas portas e janelas permanecem fechadas, o ar não se renova, é parado, quente e úmido. O organismo nesses ambientes oferece pouca resistência às infecções.

Aumente a resistência do organismo, permanecendo em locais bem arejado — SNES —

Cotações de café a têrmo em Nova Yorque

Em cents. por libra (peso) 453,60 - Contrato "B"
AGOSTO DE 1958

DIAS	SETEMBRO		DEZEMBRO		MARÇO - 1959		MAIO - 1959		JULHO - 1959	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
1	46.40	46.05	42.75	42.75	41.00	41.05	39.95	40.00	38.89	39.00
4	46.30	46.44	43.00	43.25	41.19	41.55	40.15	40.45	39.20	39.45
5	46.55	46.12	43.40	42.85	41.75	41.25	40.60	40.10	39.50	39.05
6	45.95	46.16	42.75	42.60	41.25	41.10	39.85	39.95	39.10	38.79
7	46.30	46.15	42.50	42.60	41.00	41.10	39.85	39.70	38.60	38.60
8	46.25	46.25	42.50	42.89	41.00	41.30	39.60	39.97	38.50	38.87
11	46.50	46.11	43.00	42.88	41.30	41.21	39.80	39.77	38.70	38.70
12	46.30	46.15	42.94	42.59	41.00	40.80	39.75	39.38	38.50	38.26
13	46.05	46.21	42.40	42.45	40.65	40.60	39.13	39.10	38.15	38.05
14	46.20	46.75	42.60	42.60	40.60	40.60	39.10	39.18	38.05	38.10
15	46.55	46.85	42.75	42.80	40.70	40.60	39.35	39.15	38.10	38.07
18	46.95	47.40	42.90	43.90	40.80	41.45	39.25	39.95	38.25	38.90
19	47.50	47.09	43.75	43.15	41.60	40.85	40.20	39.45	39.25	38.30
20	47.40	47.20	43.20	43.10	41.25	40.70	39.75	39.25	38.75	38.15
21	47.30	47.95	43.40	43.59	41.00	41.24	39.40	39.70	38.50	38.60
22	47.99	48.03	43.60	43.55	41.30	41.24	39.75	39.77	38.60	38.60
25	48.10	48.11	43.45	43.40	41.15	41.06	39.65	39.66	38.50	38.51
26	48.00	47.83	43.45	43.30	40.95	40.91	39.60	39.46	38.50	38.36
27	47.80	47.58	43.30	43.38	40.95	41.16	39.45	39.72	38.21	38.62
28	47.30	47.25	43.20	43.05	40.90	40.60	39.90	39.35	38.67	38.00
29	47.15	46.65	43.40	42.65	40.35	40.05	N/Cot.	38.91	38.00	37.80
Mínima	45.95	46.05	42.40	42.45	40.35	40.05	39.10	38.91	38.00	37.80
Média	47.09	46.87	43.06	43.02	41.03	40.97	39.70	39.62	38.60	38.51
Máxima	48.10	48.11	43.75	43.90	41.75	41.55	40.60	40.45	39.50	39.45

COTAÇÕES DE CAFÉS NÃO BRASILEIROS EM NOVA YORK

Mês de Agôsto de 1958

Em cents. por libra (peso) 453,50

PROCEDÊNCIA	DIAS				MÉDIA
	6	13	20	27*	
COLÔMBIA:					
Medelim Exelso	51 00	51 00	52 00	51 50	51 38
Armenia	51 00	51 00	52 00	51 50	51 38
Manizales	51 00	51 00	52 00	51 50	51 38
COSTA RICA:					
Hard	N/Cot.	N/ Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Atlantic fino	»	»	»	»	
EQUADOR:					
Lavado	48 75	48 50	47 75	48 00	48 25
Extra não lavado	39 00	39 00	39 50	39 50	39 25
GUATEMALA:					
Antigua	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Burrlun	»	»	»	»	
Extra primeira	»	47 62	47 00	47 00	47 21
Lavado bom	»	46 50	46 00	46 00	46 17
HAITI:					
Lavado bom móle	48 00	47 50	47 00	47 00	47 38
Catado a mão	43 00	42 50	43 00	43 00	42 88
HONDURAS:					
Lavado bom	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Tipo 5 - Comum duro	»	»	»	»	
MÉXICO:					
Coatepec	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50
Tapachula primeira	50 50	50 50	51 25	N/Cot.	50 75
NICARAGUA:					
Matagalpa	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Lavado bom	»	»	»	»	
EL SALVADOR:					
Lavado primeira	51 00	51 00	51 00	51 00	51 00
S. DOMINGOS:					
Lavado bom móle	45 00	44 50	44 50	44 50	44 63
Fino	47 50	46 50	47 00	46 50	46 88
VENEZUELA:					
Tachiras	50 00	50 50	51 00	50 50	50 50
CONGO BELGA:					
Lavado robusta	48 75	48 00	48 50	48 50	48 44
Natural robusta	40 00	40 50	40 50	40 50	40 38
MÓCA:					
Móca arabia	47 50	49 00	49 00	48 00	48 38
INDONÉSIA:					
Genuino lavado	63 00	63 00	62 00	62 00	62 50
UGANDA:					
Lavado	39 50	39 75	40 00	40 50	39 94
ETIÓPIA:					
Harrar	47 00	47 25	47 00	48 00	47 31
Djima	46 50	46 25	46 00	46 50	46 31
COSTA DO MARFIM:					
Courant	39 50	39 50	38 00	38 25	38 81

OBSERVAÇÃO: — As cotações acima se referem a "Desembarcado à vista líquido".

COTAÇÕES DE CAFÉS NO DISPONÍVEL EM SANTOS, RIO DE JANEIRO E VITÓRIA

AGÔSTO DE 1958 (Em Cr$ por 10 quilos)

DIA	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo - 4	Estilo Santos Riado tipo - 4	Sem descrição tipo - 4	tipo - 7	tipo - 7
1	483 50	446 50	415 00	286 00	250 00
4	483 50	445 00	415 00	286 00	250 00
5	483 50	445 00	415 00	286 00	250 00
6	483 50	443 50	410 00	286 00	250 00
7	483 50	443 50	411 50	286 00	250 00
8	483 50	441 50	410 00	286 00	250 00
11	483 50	441 50	410 00	286 00	250 00
12	481 50	441 50	406 50	284 00	250 00
13	480 00	440 00	408 50	284 00	250 00
14	480 00	438 50	408 50	284 00	250 00
18	480 00	438 50	406 50	283 00	250 00
19	481 50	438 50	406 50	282 00	250 00
20	481 50	438 50	406 50	281 00	250 00
21	481 50	436 50	406 50	280 00	250 00
22	481 50	436 50	406 50	278 00	250 00
25	480 00	435 00	405 00	278 00	250 00
26	480 00	435 00	405 00	280 00	250 00
27	480 00	435 00	405 00	280 00	250 00
28	480 00	435 00	405 00	280 00	250 00
29	480 00	433 50	405 00	278 00	250 00
Mínima	**480 00**	**433 50**	**405 00**	**278 00**	**250 00**
Média	**481 60**	**439 43**	**408 38**	**282 70**	**250 00**
Máxima	**483 50**	**446 50**	**415 00**	**286 00**	**250 00**

PÊSO EXCESSIVO

Uma das principais causas do acúmulo de gordura no organismo é a alimentação desregrada, principalmente o abuso de doces, massas, farinhas, bolos e alimentos gordurosos. Além do aumento exagerado de pêso, a gordura excessiva pode ter como conseqüência o diabete e outras doenças da nutrição.

Corrija o excesso de gordura comendo moderadamente e reduzindo aos poucos a quantidade de doces, massas e alimentos gordurosos.

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

I - MERCADO LIVRE — VENDAS A VISTA — AGÔSTO DE 1958

DIAS	Londres Libra	N. York Dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Holanda Florim
1	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	N/Cot.	2 78 61	N/Cot.	3 65 56	4 98 93
2	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 75 75	»	3 65 53	4 98 93
4	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 75 75	»	3 65 50	4 98 50
5	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 74 14	»	3 65 53	4 98 90
6	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 75 35	»	3 65 55	4 98 93
7	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 75 35	»	3 65 55	4 98 93
8	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 75 95	»	3 65 53	4 98 90
9	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 76 16	»	3 65 44	4 98 90
11	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 76 16	»	3 65 30	4 98 84
12	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 75 95	»	3 65 37	4 98 90
13	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 79 85	»	3 65 71	4 98 93
14	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 77 38	»	3 65 34	4 98 90
16	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 75 35	»	3 65 09	4 98 84
18	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 75 35	»	3 65 09	4 98 84
19	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 71 38	»	3 65 14	4 98 84
20	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 72 56	»	3 65 12	4 98 87
21	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 71 77	»	3 65 09	4 98 72
22	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 70 21	»	3 64 92	4 98 40
23	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 66 38	»	3 64 87	4 98 37
25	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 66 38	»	3 64 87	4 98 37
26	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 66 38	»	3 64 85	4 98 43
27	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 63 40	»	3 64 90	4 98 66
28	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 64 14	»	3 65 03	4 98 66
29	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 61 57	»	3 65 06	4 98 72
30	52 69 60	18 82 00	4 42 69	0 66 07	»	2 61 21	»	3 65 09	4 98 81
Mínima	**52 69 60**	**18 82 00**	**4 42 69**	**0 66 07**	»	**2 61 21**	»	**3 64 85**	**4 98 37**
Média	**52 69 60**	**18 82 00**	**4 42 69**	**0 66 07**	»	**2 72 10**	»	**3 65 24**	**4 98 77**
Máxima	**52 69 60**	**18 82 00**	**4 42 69**	**0 66 07**	»	**2 79 85**	»	**3 65 71**	**4 98 93**

Câmbio no Rio de Janeiro, sôbre diversas praças

II — MERCADO LIVRE — COMPRAS À VISTA — AGÔSTO DE 1958

DIA	Londres libra	N. York dólar	Suiça franco	Portugal escudo	Argentina peso	Uruguai peso	Chile peso	Suécia corôa	Holanda florim
1.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	N/Cot.	2 77 00	N/Cot.	3 56 63	4 86 73
2.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 67 35	—	3 56 60	4 86 73
4.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 67 35	—	3 56 57	4 86 71
5.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 65 70	—	3 56 60	4 86 71
6.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 66 86	—	3 56 61	4 86 73
7.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 66 86	—	3 56 61	4 86 73
8.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 67 44	—	3 56 60	4 86 71
9.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 67 64	—	3 56 61	4 86 71
11.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 67 64	—	3 56 41	4 86 45
12.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 67 44	—	3 56 44	4 86 71
13.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	3 71 20	—	3 56 47	4 86 73
14.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 68 81	—	3 56 41	4 86 71
16.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 66 86	—	3 56 17	4 86 65
18.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 66 86	—	3 56 17	4 86 65
19.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 63 04	—	3 56 21	4 86 65
20.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	3 64 17	—	3 56 20	4 86 68
21.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 63 41	—	3 56 17	4 86 53
22.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 61 91	—	3 56 00	4 86 22
23.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 58 23	—	3 55 95	4 86 19
25.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 58 23	—	3 55 95	4 86 19
26.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 58 23	—	3 55 93	4 86 24
27.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	3 55 35	—	3 55 98	4 86 47
28.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 56 07	—	3 56 10	4 86 53
29.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 53 59	—	3 56 14	4 86 62
30.....	51 40 80	18 36 00	4 28 34	0 63 28	—	2 53 24	—	3 56 17	4 86 65
Mínima	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 28 34**	**0 63 28**	—	**2 53 24**	—	**3 55 93**	**4 86 19**
Média	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 28 34**	**0 63 28**	—	**2 63 98**	—	**3 56 31**	**4 86 58**
Máxima	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 28 34**	**0 63 28**	—	**2 77 00**	—	**3 56 63**	**4 86 73**

CÂMBIO EM NOVA YORK

AGÔST

DIAS	Londres £	Montreal $	Rio de Janeiro Cr $	Buenos Aires Peso	Monte-vidéo Peso	Paris Franco
1.....	2 80 17/32	1 03 31/32	0 00 75	0 02 29	0 15 00	0 00 23 8
4.....	2 80 15/16	1 03 15/16	0 00 75	0 02 25	0 15 00	0 00 23 8
5.....	2 80 3/4	1 03 15/16	0 00 75	0 02 22	0 15 00	0 00 23 8
6.....	2 80 13/16	1 04 1/32	0 00 75	0 02 24	0 15 00	0 00 23 8
7.....	2 80 15/16	1 04 1/8	0 00 75	0 02 24	0 15 00	0 00 23 8
8.....	2 80 13/16	1 04 1/8	0 00 75	0 02 28	0 15 00	0 00 23 8
11.....	2 80 11/16	1 04 1/8	0 00 75	0 02 28	0 15 00	0 00 23 8
12.....	2 80 1/2	1 04 1/16	0 00 75	0 02 27	0 15 00	0 00 23 8
13.....	2 80 9/16	1 04 00	0 00 73	0 02 26	0 15 00	0 00 23 8
14.....	2 80 5/8	1 04 00	0 00 73	0 02 24	0 15 00	0 00 23 8
15.....	2 80 17/32	1 03 27/32	0 00 73	0 02 24	0 15 00	0 00 23 8
18.....	2 80 5/8	1 03 25/32	0 00 71	0 02 25	0 14 62	0 00 23 8
19.....	2 80 9/16	1 03 13/16	0 00 69	0 02 25	0 14 62	0 00 23 8
20.....	2 80 5/8	1 03 25/32	0 00 69	0 02 25	0 14 62	0 00 23 8
21.....	2 80 11/16	1 03 5/8	0 00 69	0 02 24	0 14 50	0 00 23 8
22.....	2 80 5/8	1 03 11/32	0 00 72	0 02 24	0 14 50	0 00 23 8
25.....	2 80 17/32	1 03 00	0 00 72	0 02 19	0 14 50	0 00 23 8
26.....	2 80 3/8	1 02 15/16	0 00 69	0 02 17	0 14 12	0 00 23 8
27.....	2 80 1/4	1 03 1/16	0 00 69	0 02 19	0 14 12	0 00 23 8
28.....	2 80 1/8	1 03 3/32	0 00 68	0 02 15	0 14 12	0 00 23 8
29.....	2 80 1/8	1 02 27/32	0 00 65	0 02 16	0 14 12	0 00 23 8
Mínima	**2 80 1/8**	**1 02 27/32**	**0 00 65**	**0 02 15**	**0 14 12**	**0 00 23 8**
Média	**2 80 9/16**	**1 03 11/16**	**0 00 72**	**0 02 23**	**0 14 71**	**0 00 23 8**
Máxima	**2 80 15/16**	**1 04 1/8**	**0 00 75**	**0 02 29**	**0 15 00**	**0 00 23 8**

☇ SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

O D E 1958

	Berna Franco	Stockolmo Corôa	Madrid Peseta	Lisbôa Escudo	Bélgica Franco	Amsterdam Guilder	Berlim marco
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 39 50	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 39 50	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 41 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 42 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 43 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 43 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 43 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 43 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 43 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 43 00	0 23 88
37	0 23 24 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 43 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 42 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 42 50	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 43 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 43 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 43 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 44 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 44 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 50	0 26 44 00	0 23 88
37	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 50	0 26 44 00	0 23 88
87	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 50	0 26 39 50	0 23 88
87	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 42 69	0 23 88
87	0 23 34 00	0 19 34	0 02 38	0 03 50	0 0 200 62	0 26 44 00	0 23 88

IMPORTAÇÃO DE CAFÉ "ROBUSTA" PELA EUROPA DURANTE 1957

	Importação de "Robusta"	Importação Total	% de "Robusta"
Portugal	142.000	144.000	98,60 %
França	2.278.000	3.026.000	75,30 %
Grã-Bretanha	382.000	757.000	50,50 %
Holanda	322.000	653 000	49,30 %
Itália	624.000	1.295.000	48,20 %
Bélgica	323.000	847.000	38,90 %
Suiça	88.000	369.000	23,30 %
Dinamarca	88.000	549.000	16 %
Finlândia	32.000	504.000	6,30 %
Noruega	23.000	397.000	5,80 %
Alemanha Ocidental	77.000	2.567.000	3 %
Suécia	14.000	956.000	1,5 %
Diversos	157.000	710.000	22,10 %
	4.550.000	12.774.000	35,69 %

(Dados de Jacques Louis-Delamare, do Havre).

Tabela estatística reproduzida de "Revista do Comércio de Café", do Rio de Janeiro.

(Do "Correio Paulistano", 13-8-58)

DECRETO N. 32.795, DE 19 DE JUNHO DE 1958

Fixa o preço para o quilo de sementes de café.

JÂNIO QUADROS GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO, usando de suas atribuições legais,

Decreta:

Artigo 1.º — Fica fixado em Cr$ 100,00 (cem cruzeiros) o preço para o quilo de sementes de café postas a disposição dos interessados pelo Departamento da Produção Vegetal, da Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura.

Artigo 2.º — Êste decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Artigo 3.º — Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio do Govêrno do Estado de São Paulo, aos 19 de junho de 1958.

JÂNIO QUADROS

Walter Ramos Jardim

Publicado na Diretoria Geral da Secretaria de Estado dos Negócios do Govêrno, aos 19 de junho de 1958

Carlos de Albuquerque Seiffarth

Diretor Geral

(Do "Diário Oficial", 20-6-58)

Câmbio em São Paulo

"1958"

MÉDIAS DIÁRIAS DE CÂMBIO OFICIAL, FIXADAS PELA BOLSA NO MÊS DE JULHO

Dias	Inglaterra	Estados Unidos	Holanda	Alemanha	Suiça	Suécia	Dinamarca	Áustria	Bélgica	França	Itália
2	—	—	—	4,5136	—	—	—	—	—	—	0,0303
4	52,6960	18,82	—	—	4,4268	3,6439	—	—	—	—	0,0303
5	—	18,82	—	—	4,4278	3,6439	—	—	0,3784	0,0449	0,0303
7	—	—	—	—	—	3,6435	—	—	—	—	—
8	52,6960	18,82	4,9851	4,5116	4,4278	—	—	—	—	0,0448	0,0303
10	52,6960	18,82	4,9863	4,5037	4,4278	3,6422	—	—	—	0,0448	0,0303
11	52,6960	18,82	4,9866	4,5112	4,4268	3,6441	—	—	—	0,0449	0,0302
12	—	18,82	—	4,5015	—	—	2,7249	—	—	—	—
14	—	18,82	4,9866	—	—	—	—	—	—	—	—
15	52,6960	18,82	—	4,5116	—	3,6455	2,7249	—	—	—	0,0303
16	52,6960	18,82	4,9878	—	—	—	—	—	—	0,0449	0,0303
17	52,6960	18,82	4,9890	4,5126	—	3,6539	2,7249	—	—	—	—
18	—	18,82	4,9890	4,5136	4,4278	3,6587	—	—	—	0,0449	—
19	—	18,82	—	4,5112	4,4268	—	—	—	—	0,0449	—
21	—	18,82	—	—	—	3,6575	—	—	—	—	—
22	52,6960	18,82	—	4,5136	—	3,6588	2,7254	0,7291	0,3790	0,0449	0,0303
23	52,6960	18,82	4,9893	4,5136	4,4278	3,6538	—	—	—	—	0,0302
24	52,6960	18,82	4,9893	4,5137	4,4280	3,6563	—	—	—	0,0448	—
25	52,6960	18,82	4,9890	4,5137	—	3,6563	—	—	—	0,0448	0,0302
26	52,6960	18,82	—	4,4809	—	—	—	—	0,3789	0,0448	0,0302
28	—	18,82	—	—	—	3,6563	—	—	—	—	—
29	52,6960	18,82	—	4,5135	—	3,6563	—	—	—	—	—
30	52,6960	18,82	4,9890	4,5137	4,4278	3,6559	—	—	—	0,0448	0,0302
31	52,6960	18,82	4,9890	4,5137	—	—	—	—	—	0,0448	0,0302
Média	**52,6960**	**18,82**	**4,9880**	**4,5098**	**4,4275**	**3,6520**	**2,7250**	**0,7291**	**0,3788**	**0,0448**	**0,0303**

Câmbio em São Paulo

"1958"

MERCADO SOB TAXAS LIVRES

Resumo das operações dos Bancos desta praça, durante o mês de JULHO

PAÍSES	MOÉDAS	COMPRAS	VENDAS
Alemanha	Marcos	4.133.135	4.638.822
Argentina	Pesos	187.755	166.921
Áustria	Shilings	21.579	46.678
Bélgica	Francos	1.450.471	1.277.510
Bolívia	Pesos	140	240
Canadá	Dólares	10.252	20.121
Chile	Pesos	22.000	23.400
Dinamarca	Corôas	191.674	356.077
Espanha	Pesetas	97.779	99.196
Estados Unidos	Dólares	11.041.612	13.723.534
França	Francos	13.420.555	51.827.957
Holanda	Florins	47.751	446.291
Inglaterra	Libras	333.755	366.541
Itália	Liras	106.912.214	158.142.755
Paraguai	Guaranis	7.850	5.150
Perú	Soles	1.760	1.750
Portugál	Escudos	4.397.487	4. 73.402
Suécia	Corôas	1.228.479	1.879.691
Suiça	Francos	587.534	376.027
Uruguai	Pesos	24.395	23.898
Venezuela	Bolivares	147	60

CONVÊNIOS

US$ Alemanha	9.000	5.157
US$ Argentina	13.414	11.688
US$ Chile	2.469	./
US$ Espanha	13.503	4.747
US$ Finlândia	3.579	3.436
US$ Hungria	1.293	833
US$ Holanda	./	153
US$ Israel	4	4
US$ Itália	16	24.878
US$ Iugoslávia	333	./
US$ Japão	103.723	100.360
US$ Noruega	32.650	27.311
US$ Polônia	1.583	233
US$ Portugal	37	17
US$ Tchecoslováquia	2.281	915
US$ Turquia	168	./
US$ Uruguai	9	./

Câmbio em São Paulo

MÉDIA MENSAL DE CÂMBIO FIXADA PELA BOLSA EM JULHO DE 1958

PAÍSES	MOEDAS	MERCADOS		
		Oficial	Livre	Manual
Alemanha	Marcos	4,5098	32,3118	32,5729
Áustria	Shilings	0,7291	5,2173	/
Argentina	Pesos	/	/	3,2283
Bélgica	Francos	0,3788	2,7015	/
Canadá	Dólares	/	141,3614	132,0000
Chile	Pesos	/	/	0,1100
Dinamarca	Corôas	2,7250	18,1344	/
Espanha	Pesetas	/	/	2,5657
Estados Unidos	Dólares	18,8200	135,1349	135,6107
França	Francos	0,0448	0,3238	0,3102
Holanda	Florins	4,9880	35,9357	/
Inglaterra	Libras	52,6960	376,1259	380,7428
Itália	Liras	0,0303	0,2184	0,2232
Paraguai	Guaranis	/	/	1,0000
Perú	Soles	/	/	5,3333
Portugal	Escudos	/	4,7416	4,6845
Suécia	Corôas	3,6529	24,9794	26,7500
Suiça	Francos	4,4275	31,7771	32,2833
Uruguai	Pesos	/	22,7304	20,5374
Venezuela	Bolivares	/	/	37,6666
Colombia	Pesos	/	/	15,0000

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

O Acôrdo cafeeiro de Washington — J. Testa 5
As Ilhas de S. Tomé e Príncipe e a cultura do café — Hélder Lains e Silva e José Carvalho Cardoso — (*continuação*) 9
Restauração dos cafeeiros — Paulo Cuba 29
Mudas sem torrões — Annibal Tores de Mello 33

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Voltaremos a queimar café? 38
A "via crucis" da exportação do café — Theophilo de Andrade 47
Café solúvel 50
Energia atômica 50
Novo refrigerante 50
Instituto Francês do Café 50
A composição química do cafeeiro 51
" " " " " 52
A área cafeeira aproveitável 54
A produção do café africano — Dr. Carlos Krug 56
Número de mudas por cova — A. Carvalho 65
Adubação das lavouras cafeeiras — Brasílio Penteado Machado 67
Condições climáticas da cultura cafeeira — Hernani Godoi 69
Qualidade da bebida — L. C. Mônaco 71
O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano do Café de Nova York — agôsto — ns. 1099 a 1103) 73

ESTATÍSTICAS:

Exportação de café pelo pôrto de Santos — de janeiro a junho 1955-58 102
Café exportado pelo pôrto do Rio de Janeiro a partir de 1938 103
Movimento de café na praça de Santos — agôsto ..... apenso
Movimento de café no Rio de Janeiro — outubro ..... apenso
Exportação Brasileira de Café — julho 105
Cotações de cafés brasileiros no disponível de Nova York — agôsto 106
Café disponível nos portos de exportação do Brasil — janeiro a julho 107

Cotações de café a têrmo em Nova York — agôsto 108
Cotações de cafés não brasileiros em Nova York — agôsto 109
Cotações de cafés no disponível em Santos, Rio e Vitória — agôsto 110
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Vendas à Vista — agôsto 111
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Compras à Vista — agôsto 112
Importação de café "Robusta" pela Europa durante 1957 — Decreto n.º 32.795, de 19 de junho de 1958 113
Câmbio em São Paulo — Livre — julho ..... apenso
Câmbio em Nova York sôbre diversas praças — agôsto ..... apenso
Câmbio em São Paulo — Oficial — julho 114
Câmbio em São Paulo — Mercado sob taxas livres — julho 115
Câmbio em São Paulo — julho 116

INDÚSTRIA GRÁFICA SIQUEIRA S/A